В. Олий

# лакомка





В. П. Олий

# Лакомка

Издательство «Картя Молдовеняскэ»
Кишинев • 1978

6П8.9
О-54

В книге кишиневского кондитера Василия Олия даны 400 оригинальных рецептов приготовления различных видов печенья, птифурных пирожных, сладких пирожков и струделей. Любителям полакомиться придутся по вкусу печенья, приготовленные на вертеле, из куриного филе, из семян сои и т. д. Основное достоинство предлагаемых рецептов заключается в их простоте и использовании таких ценных компонентов, как фрукты, ягоды, соки, пчелиный мед, орехи, овощи.

Книга предназначена как для специалистов кондитеров, так и для домашних хозяек.



О $\frac{32102-014}{М751(12)-78}$ 27—77ИБ

В домашних условиях можно приготовить самые разнообразные кондитерские изделия из различных видов теста. Для этого необходимы следующие основные и вспомогательные продукты: мука пшеничная, сахаристые вещества, жиры, яйца, молоко и молочные продукты, какао, овощи, фрукты и ягоды, орехи, ароматические и вкусовые вещества. В зависимости от их состояния, вида и структуры эти продукты подвергаются предварительной подготовке и обработке.

*Мука пшеничная* — основной компонент при изготовлении кондитерских изделий. Она должна быть без привкуса, нормальной влажности. В домашних условиях влажность муки можно проверить следующим образом: берут горсть муки и сильно сжимают. Если при разжатии руки мука рассыпается, то влажность ее нормальная и она пригодна для использования.

Перед замешиванием теста муку обязательно нужно просеять, чтобы удалить комочки, посторонние примеси, а также обогатить ее кислородом.

*Крахмал, сахарный песок и сахарную пудру,* широко используемые в кондитерском деле, перед использованием также нужно просеять. И поскольку характерным для этих продуктов является впитывание различных запахов, а также большая гигроскопичность, хранить их следует в сухом вентилируемом месте.

Для некоторых видов печенья используется пчелиный *мед.* При длительном хранении мед кристаллизуется. В таком случае перед употреблением его нужно растворить на водяной бане при температуре воды 50—60°С.

*Жиры* повышают питательные качества изделий, улучшают их вкус. При замесе теста жир должен иметь определенную температуру — от этого зависит качество готового изделия. Жиры нельзя держать рядом с сильно пахнущими продуктами, так как они легко впитывают посторонние запахи. Их надо хранить без доступа воздуха и света.

*Яйца* перед употреблением дезинфицируют в течение 5 минут в 2%-ном хлорном растворе, затем промывают чистой водой.

Банки с *меланжем* обмывают теплой водой, затем на 20 минут погружают в подогретую до 50°С воду для оттаивания яичной массы. Размороженный меланж хранить нельзя.

*Молоко и молочные продукты,* используемые при изготовлении кондитерских изделий, должны быть свежими. Для предохранения молока от закисания его кипятят и хранят на холоде. Нельзя использовать кислое на вкус или свернувшееся молоко — оно испортит вкус изделий.

*Овощи, фрукты и ягоды* перед употреблением необходимо хорошо промыть, очистить, удалить плодоножки, косточки.

*Орехи* являются ценным питательным продуктом. Для печенья применяют миндаль, лещинные орехи, грецкие, сладкие ядра абрикосовых, урюковых, персиковых косточек, фисташки, арахис. Перед использованием их нужно очистить, подсушить или поджарить.

*Ароматические и вкусовые вещества* придают кондитерским изделиям особый вкус и нежный аромат.

Для ароматизации изделий используют пряности (корицу, ванилин, гвоздику, мускатный орех, душистый перец) и вкусовые вещества (лимонную кислоту, различные эссенции, вина, ликеры, коньяки, настой чая, кофе и т. д.).

Ароматические и вкусовые вещества следует добавлять в изделия, строго придерживаясь указанного в рецептуре количества, так как в противном случае утрачивается характерный вкус этих продуктов.

Каждая хозяйка должна иметь на кухне следующий набор инвентаря: кастрюли, взбивалки, скалки, деревянные лопатки, противни, листы, металлические формочки, кондитерский мешок, выемки и резцы, сито, дуршлаг, мясорубку, орехомолку, терку, кисточки, щетки, весы, термометр.

*Кастрюли* — эмалированные, алюминиевые, из нержавеющей стали, с плоским или выпуклым дном. В кастрюле с плоским дном, например, удобно приготовить

## СРАВНИТЕЛЬНАЯ ТАБЛИЦА МАССЫ И МЕРЫ ПРОДУКТОВ
(в граммах)

| Наименование продуктов | В стакане чайном | В стакане граненом | В столовой ложке | В чайной ложке |
|---|---|---|---|---|
| Вода | 250 | 200 | 18 | 5 |
| Желатин в порошке | — | — | 15 | 5 |
| Порошок какао | — | — | 25 | 9 |
| Кислота лимонная кристаллическая | — | — | 15 | 8 |
| Корица молотая | — | — | 20 | 8 |
| Кофе молотый | — | — | 20 | 7 |
| Кукурузная мука | 160 | 130 | 30 | 10 |
| Маргарин растопленный | 280 | 180 | 15 | 4 |
| Масло растительное | 240 | 185 | 17 | 5 |
| Молоко цельное | 255 | 204 | 18 | 5 |
| Мука картофельная | 180 | 150 | 30 | 20 |
| Мука пшеничная | 160 | 130 | 30 | 20 |
| Ядро (орех миндальный) | 165 | 130 | 30 | 20 |
| Сахарный песок | 230 | 130 | 25 | 20 |
| Сахар-пудра | 180 | 140 | 25 | 20 |
| Сметана | 250 | 210 | 25 | 20 |
| Сода питьевая | — | — | 28 | 22 |
| Соль | — | — | 15 | 5 |

### Таблица замены продуктов

| Наименование заменяемых продуктов | Количество | Наименование заменителей | Количество |
|---|---|---|---|
| Мука соевая | 1 кг | Пшеничная мука | 1 кг |
| Масло сливочное | 1 „ | Масло топленое | 850 г |
| Масло „ | 1 „ | Масло соленое | 1 кг |
| Молоко цельное | 1 „ | Молоко сухое | 0,1 л |
| Молоко „ | 1 „ | Молоко сгущенное без сахара | 0,4 „ |
| Молоко „ | 1 „ | Молоко сгущенное с сахаром | 0,4 „ |
| Яйцо (вес со скорлупой) | 50 г | Меланж | 45 г |
| Агар-агар | 100 г | Желатин | 250 „ |
| Лимон | 1 шт. | Лимонная кислота | 6-10 „ |
| Ванилин | 0,037 г | Ванильная эссенция | 0,5 „ |
| Ванилин | 1 „ | Ваниль | 10 „ |
| Патока | 1 кг | Сахар | 750 „ |
| Ром | 100 г | Ромовая эссенция | 10—15 „ |
| Ром | 100 г | Коньяк | 100 „ |

небольшое количество теста, варить различные сиропы, помаду, жарить изделия и т. п., в кастрюле с выпуклым дном — взбивать яичные массы, бисквит, сметану, сливки, крем.

*Взбивалки* различной конструкции используются при замешивании теста мягкой консистенции, приготовлении всевозможных кремов, безе и т. д. Значительно ускоряют и облегчают процесс взбивания электровзбивалки для домашнего пользования.

*Скалки* подбирают по размеру кухонного стола. Для получения на поверхности теста рисунка применяют металлические скалки с узорами.

*Деревянными лопатками* пользуются при взбивании крема, помады и замешивании теста.

*Противни и листы* — прямоугольной формы из листового железа. В противнях выпекают тесто жидкой консистенции, листы используют для выпечки штучных изделий из теста. Перед употреблением листы необходимо протереть, слегка смазать жиром, а противни — застелить бумагой.

В небольших *металлических формочках* выпекают кексы, бабы, печенья, пирожные. Перед выпечкой их слегка смазывают растительным маслом и посыпают мукой или молотыми сухарями.

*Кондитерский мешок* делают из плотного материала (полотна, тика, целлофана и др.) конической формы. Он служит для отсадки печенья. К узкому концу мешка прикрепляется металлическая или пластмассовая *трубочка*, которая придает изделиям нужную форму. В домашних условиях можно пользоваться и корнетиком из пергаментной бумаги, сделав на его конце ножницами нужный срез: косой, клинообразный, с зубчиками.

*Выемки и резцы* применяют при разделке теста, придавая изделиям желаемую форму. Вместо выемок можно использовать стаканы и рюмки.

*Сита, дуршлаги* используют для процеживания сиропов, отваров, просеивания муки, сахара и т. д. В некоторых случаях дуршлаг можно заменить марлей, сложенной в несколько слоев.

*Мясорубки, орехомолки, терки, ступки* предназначены для измельчения продуктов. После пользования ими

их следует промыть, просушить, а режущие части смазать жиром.

*Кисточки* применяют, когда нужно смазать поверхность изделий или пропитать их сиропом.

*Щетками* сметают со стола остатки муки, крошки и т. д.

*Весы* — прибор, без которого очень трудно соблюдать нужную норму продуктов.

*Термометр* (ртутный) необходим для замера степени нагревания сиропов, жидкостей, а также для определения температуры теста.

# ТЕСТО

При изготовлении печенья используют песочное, бисквитное, слоеное, заварное, воздушное, миндальное тесто. Каждый вид теста готовится по-своему и поэтому надо знать его особенности, чтобы изделия получились красивыми и вкусными.

## 1. ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

*Мука — 550 г, масло сливочное или маргарин — 300 г, сахар — 250 г, яйца — 2 шт., сода — 2 г, соль — 2 г, ромовая эссенция — 2 г.*

В посуде размягчить масло, добавить сахар, яйца, соль, ромовую эссенцию. Все взбить до образования однородной массы. Затем, подсыпая постепенно просеянную и перемешанную с содой муку, замесить плотное тесто.

Температура замешанного теста не должна превышать 20°С. Если тесто перегрелось, его надо охладить до 15°С (переохлаждать не рекомендуется).

Готовое тесто раскатать на подпыленном мукой столе до нужной толщины деревянной или металлической скалкой, разделать и сразу выпечь.

## 2. СЛОЕНОЕ ТЕСТО

*Мука высшего сорта — 650 г, сливочное масло или маргарин — 460 г, 1 яйцо, соль — 5 г, кислота лимонная — 9 г, вода — 300 г.*

В посуде с охлажденной водой растворить кислоту и соль, вбить яйцо, всыпать муку и замесить тесто. Замешанное тесто выдержать на холоде в течение 30—35 минут.

Масло размягчить, добавить в него остатки муки (10% общего количества), тщательно перемешать. Под-

готовленные тесто и масло должны быть одинаковой консистенции.

Выстоявшееся тесто раскатать в виде прямоугольника, положить на середину масло, прикрыть его краями теста и все вместе раскатать. Раскатывать тесто с маслом надо деревянной скалкой, делая плавные движения в продольном, а затем в поперечном направлении. Когда толщина теста достигнет 1 см, сложить его вчетверо, раскатать и дать постоять на холоде 20—25 минут. Повторить так трижды, после этого тесто можно формовать и выпекать.

## 3. ЗАВАРНОЕ ТЕСТО

*Мука высшего сорта — 500 г, маргарин — 250 г, яйца — 17 шт., соль — 5 г, вода — 450 г.*

В кастрюлю налить воду, растворить в ней соль, добавить маргарин, довести до кипения, всыпать просеянную муку, непрерывно помешивая, и варить еще 50—60 секунд. Полученное тесто охладить до 70°С, вбить в него яйца, вымешать до образования однородной эластичной массы, с помощью кондитерского мешка отсадить на металлический лист печенье желаемой формы и выпечь.

## 4. МИНДАЛЬНОЕ ТЕСТО

*Миндаль — 330 г, сахар — 660 г, яйца (белки) — 8 шт., мука — 90 г.*

Миндаль перебрать, ошпарить кипятком, очистить, просушить, соединить с сахаром и тремя яичными белками, пропустить несколько раз через мясорубку. Добавить оставшуюся часть белков, помешивая и нагревая миндальную массу до 45°, затем охладить до 20°, смешать с просеянной мукой и хорошо вымешать.

Изделия из миндального теста следует выпекать при низкой температуре.

## 5. БИСКВИТНОЕ ТЕСТО

*Мука высшего сорта — 350 г, крахмал — 20 г, сахар — 300 г, яйца — 15 шт., фруктовая эссенция — 2 г.*

Осторожно отделить желтки от белков и растереть их с сахаром (две трети общего количества) до тех пор, пока сахар полностью не растворится, а объем массы не увеличится в 3 раза.

Охлажденные белки поместить в чистую эмалированную посуду, хорошо взбить. При появлении признаков творожения белковой массы добавлять небольшими порциями сахар и продолжать взбивать.

К растертым желткам добавить белки, слегка перемешать, всыпать муку, перемешанную с крахмалом, все хорошо вымешать. Готовое тесто сразу же надо выпекать.

## 6. ВОЗДУШНОЕ ТЕСТО

*Сахар или сахарная пудра — 1 кг, яйца (белки) — 18 шт., ванилин — 2 г, лимонная кислота — 5 г.*

Охлажденные белки взбить в чистой посуде до увеличения объема в 3—3,5 раза, постепенно всыпать сахар. Когда объем массы увеличится в 5—6 раз, добавить ванилин, лимонную кислоту. Взбитый таким образом белок представляет собой пышную снежно-белую массу, устойчивую при формировании из нее изделий.

# ОТДЕЛКА

Это наиболее ответственный момент в кондитерском деле. Для украшения изделий используют несколько видов помады, шоколад, фруктовое повидло, какао, орехи и т. д.

## 7. БЕЛАЯ ПОМАДА

*Сахар — 880 г, вода — 300 г, эссенция — 2 г, лимонная кислота — 10—15 г.*

В кастрюлю налить воду, нагреть до 70—80°, всыпать сахар, перемешать до полного растворения его. Сироп довести до кипения, снять пену, накрыть крышкой и продолжать варить до пробы на «шарик». В конце варки добавить раствор лимонной кислоты.

Готовый сироп вылить в эмалированную посуду, сбрызнуть водой, охладить, взбивать деревянной лопаткой, пока он не обретет белый цвет и не превратится в мелкокристаллическую массу. Перед использованием помаду подогреть до 45—50°С, добавить ароматические вещества. Из белой помады легко получить шоколадную, добавив в нее какао.

## 8. ШОКОЛАД

Для украшения кондитерских изделий можно использовать блочный шоколад или шоколадные конфеты. При этом их нужно измельчить и нагреть на мармите до 45°С. Растопленную массу выложить в пергаментный корнетик и нанести узоры.

## 9. ФРУКТОВОЕ ПОВИДЛО

Густое повидло протереть через сито, добавить немного сахару и, помешивая лопаткой, уварить до 110°.

Готовое повидло можно подкрасить в любой цвет. Оно используется как для начинки, так и для украшения.

## 10. КАКАО

Перед использованием порошок какао просушить, просеять. Его добавляют в помаду или другую массу.

## 11. ОРЕХИ

Орехи грецкие, лещинные, фисташковые, миндальные, арахис, ядра абрикосовых косточек и т. д. используются для обсыпки поверхности изделий. Их измельчают или используют целыми.

# ПЕЧЕНЬЕ

Печенье прекрасно украсит любой праздничный стол, его можно подать к чаю, к вину. Многие приготавливаемые в домашних условиях сорта печенья содержат большое количество жиров и начинок: кремов, повидла, шоколада, помады. Они питательны и вкусны.

## 12. ШОКОЛАДНЫЕ ЯДРА

*Ядра абрикосовых косточек — 300 г, мед — 100 г, шоколад — 100 г.*

Ядра перебрать, обдать кипятком, очистить, наколоть иголкой, поджарить до золотистого цвета, обкатать в подогретом меде, подсушить, затем каждое ядро в отдельности заглазировать расплавленным на мармите шоколадом, уложить на пергаментный лист, охладить.

## 13. ПЕЧЕНЬЕ ИЗ СЕМЯН ПОДСОЛНЕЧНИКА

*Семена подсолнечника — 500 г, сахар — 650 г, мак — 100 г, фруктовое повидло — 15 г.*

Сахар довести до плавления, соединить с подсушенными семенами подсолнечника, помешивая, чтобы они равномерно распределились в сахаре. Образовавшуюся массу вылить на мрамор или эмалированный поднос, слегка смазанный растительным маслом, разровнять, нарезать, охладить. Печенья слегка смазать фруктовым повидлом, посыпать подготовленным маком (предварительно перебрать, промыть в нескольких водах, отварить, подсушить).

Расплавленную сахарно-подсолнечную массу можно разлить в формы.

## 14. АБРИКОСЫ В ЗАВАРНОМ ТЕСТЕ

*Мука — 500 г, масло сливочное или маргарин — 250 г, яйца — 15 шт., соль — 5 г, вода — 450 г, абрикосы — 500 г, мед — 200 г.*

В кастрюлю влить воду, добавить соль, жир, довести до кипения. Всыпать муку и варить в течение 1 минуты, все время помешивая, чтобы не образовалось комков. Массу охладить до 50—70°С и хорошо взбить, постепенно добавляя в нее яйца. Абрикосы промыть, удалить косточки. Из косточек осторожно извлечь ядра, ошпарить кипятком, снять кожицу, подсушить. Абрикосовые половинки смазать медом, положить в них ядра и соединить попарно. Металлический лист слегка смазать растительным маслом, положить на него склеенные половинки абрикосов на расстоянии 15—20 мм друг от друга. С помощью кондитерского мешка с металлической трубочкой отсадить заварное тесто на каждый абрикос так, чтобы оно покрыло его полностью (или же наколоть абрикос на вилку, из мешка выдавить на него тесто и уложить на лист). Выпекать абрикосы в тесте при температуре 180—200°С.

## 15. ВИШНЯ В СЛОЙКЕ

*Мука — 700 г, маргарин — 400 г, яйца — 4 шт., соль — 5 г, кислота лимонная — 10 г, вода — 350 г, вишня — 260 г, сахар — 200 г, фруктовое повидло — 250 г, сахарная пудра — 50 г.*

Кислоту лимонную и соль растворить в 3/4 общего количества воды, добавить яйца (3 шт.), взболтать, всыпать просеянную муку, слегка перемешать, влить оставшуюся воду, замесить тесто, дать отстояться не менее 30 минут. Вишни помыть, удалить косточки, заполнить их фруктовым повидлом.

Готовое тесто раскатать (см. рецепт 2) в тонкий пласт, разрезать на маленькие квадратики, на середину каждого положить вишни, посыпать сахаром. Края квадратика смазать взбитым яйцом, соединить вокруг вишен. Место соединения смазать яйцом, сверху положить вырезанный из теста кружочек, смазать его взбитым яйцом. Выпекать при температуре 260—280°С. Готовые печенья посыпать сахарной пудрой.

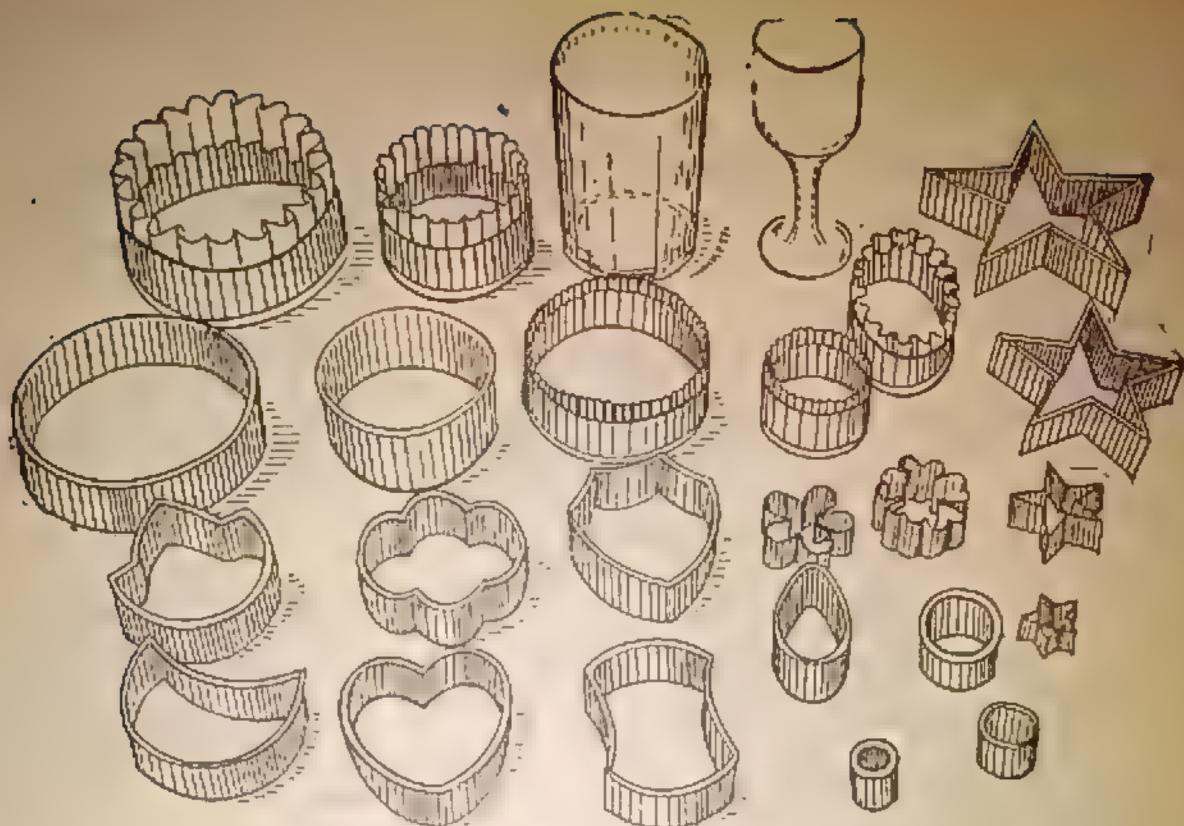


Рис. 1. Выемки для теста.

### 16. МЕДОВАЯ ВИШЕНКА

*Мука — 300 г, маргарин — 100 г, сахар — 150 г, яйца — 2 шт., соль — 2 г, сода — 2 г, мед — 200 г, вишня — 200 г, коньяк или десертное вино — 50 г.*

Маргарин размягчить, пышно взбить с сахаром, добавить соль, вбить яйца, все хорошо перемешать, всыпать просеянную и соединенную с содой муку. Тесто тщательно вымесить, выложить на стол, подпыленный мукой, раскатать деревянной скалкой. Круглой выемкой или рюмкой выдавить лепешки, в середине каждой сделать небольшое углубление, уложить на лист, выпечь при температуре 200—220°С.

Из промытых вишен удалить косточки, наполнить их слегка подогретым медом, соединенным с коньяком. Вишни обкатать в меде, уложить на песочные кружочки в сделанное углубление.

### 17. ПЕЧЕНЬЕ С ИЗЮМОМ В ВИШНЕ

*Мука — 350 г, маргарин — 120 г, сахар — 150 г, вишневый сок — 100 г, сода — 2 г, вишня — 200 г, изюм — 100 г, масло растительное — 100 г, белая помада — 100 г.*

Маргарин размягчить, соединить с сахаром, взбить до полного растворения сахара, добавить вишневый сок и просеянную муку, смешанную с содой, все тщательно перемешать. Тесто охладить, сформовать из него шарики, в середине каждого сделать углубление палочкой, выпечь при температуре 180—200°С до золотистого цвета.

Изюм, промыть, опустить в растительное масло и прокипятить. Из вишен удалить косточки, в каждую осторожно положить набухшую изюминку и поместить в углубление песочного шарика, сверху залить белой помадой, подогретой до 45—50°С.

### 18. ПЕЧЕНЬЕ СЫРНОЕ С ВИШНЕЙ

*Сыр голландский — 400 г, творог — 150 г, мед — 150 г, вишни — 350 г, сахар — 200 г, яйца (белки) — 5 шт., кислота лимонная — 3—5 г.*

Сыр очистить, нарезать тонкими пластинками. Вишни промыть, удалить косточки. Творог протереть через сито, соединить с медом, вымешать до однородности, наполнить вишенки.

Из белка, сахара и лимонной кислоты приготовить безейное тесто (см. рецепт 6), выложить в кондитерский мешок с нарезной металлической трубочкой. На каждую сырную пластинку отсадить безе в виде ромашки, сверху уложить начиненную вишню.

### 19. АБРИКОСОВЫЕ «РОМАШКИ»

*Абрикосы — 300 г, манная крупа — 200 г, молоко — 1 л, сахар — 300 г, орехи — 100 г, яйца — 2 шт., абрикосовое повидло — 200 г.*

Абрикосы освободить от плодоножек, промыть в холодной воде, удалить косточки. Орехи подсушить, измельчить деревянной скалкой или пропустить через мясорубку.

Молоко довести до кипения, всыпать манную крупу, варить, постоянно помешивая, до готовности. В конце варки всыпать сахар, размятые абрикосы, измельченные орехи, снять с огня, вбить яйца и хорошо перемешать,

Массу охладить до 30—40°С, выложить в кондитерский мешок с металлической нарезной трубочкой. На лист, смазанный жиром, отсадить печенья в виде ромашки, выпечь при температуре 180—200°С.

Абрикосовые косточки осторожно расколоть, вынуть ядра, обдать их кипятком, очистить, поджарить до золотисто-румяного цвета. С помощью пергаментного корнетика на выпеченные «ромашки» отсадить фруктовое повидло, сверху положить поджаренные ядра.

## 20. ПЕРСИКИ В «СНЕГУ»

*Персики — 500 г, орехи грецкие — 100 г, яйца (белки) — 3 шт., сахар — 200 г, мед — 200 г, кислота лимонная — 2 г.*

Персики тщательно помыть, очистить от кожицы, если она окажется грубой (для этого их следует опустить на несколько секунд в горячую воду), разрезать пополам. Косточки осторожно разбить, ядра обдать кипятком, очистить, поджарить до золотисто-румяного цвета. На одну половинку персика положить поджаренное ядро, залить подогретым медом, накрыть второй половинкой, уложить на металлический лист. Из белка, сахара и лимонной кислоты приготовить безейное тесто (см. рецепт 6), выложить в корнетик из пергаментной бумаги, украсить «снежными пушинками» поверхность персиков. Сверху посыпать подсушенными измельченными орехами, выдержать в печи при температуре 70—80°С до образования хрустящей корочки.

## 21. ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕРСИКИ В ПРАЛИНЕ

*Персики — 600 г, сахарная пудра — 100 г, вишневое повидло — 100 г, айвовое варенье или повидло — 110 г, мед — 90 г, сахар — 200 г, ядра персиковых косточек — 100 г.*

Персики помыть, разрезать пополам. Косточки разбить, извлечь ядра, обдать их кипятком, очистить, поджарить до золотисто-румяного цвета.

Приготовить пралине. Для этого в котел всыпать сахар и измельченные ядра, все время помешивать, не

снимая с огня до тех пор, пока сахар не растворится. Массу вылить на мрамор или эмалированный поднос, слегка смазанный растительным маслом, охладить и измельчить.

Из вишневого повидла, айвового варенья и сахарной пудры приготовить начинку, заполнить половинки персиков, соединить их, смазать подогретым медом, посыпать пралине.

## 22. ПЕЧЕНЬЕ ИЗ МЕДОВОГО ТЕСТА С ЯБЛОКАМИ

*Мука — 250 г, мед — 100 г, яйца — 1 шт., яблоки — 110 г, сметана — 25 г, корица — 2 г, гвоздика — 2 г, сахарная пудра — 50 г, масло растительное — 5 г.*

Мед соединить с яйцом, сметаной, корицей, гвоздикой, всыпать муку, вымешать до однородности, раскатать в пласт толщиной 2 мм, разрезать на квадратики.

Яблоки средних размеров помыть, удалить семенные коробочки, разрезать на пластинки толщиной 3—4 мм, положить на квадратики, углы слегка защипать, уложить на лист, смазанный жиром, и выпечь при температуре 160—170°С. Готовое печенье посыпать сахарной пудрой.

## 23. ФРУКТЫ В СЛОЙКЕ

*Абрикосы — 200 г, яблоки — 50 г, груши — 50 г, сахар — 150 г, мука — 350 г, маргарин — 200 г, яйца — 2 шт., соль — 2 г, кислота лимонная — 4 г, вода — 160 г, шоколадная помада — 100 г.*

Из муки, маргарина, яиц (1 шт.), соли, кислоты и холодной воды приготовить слоеное тесто (см. рецепт 2). Готовое тесто выдержать 15—20 минут на холоде, раскатать в пласт толщиной 2—3 мм, нарезать квадратиками. Фрукты промыть. Из абрикосов удалить косточки, из яблок и груш — семенные коробочки. Яблоки и груши разрезать на тонкие дольки, наполнить ими половинки абрикосов, посыпать сахаром, соединить попарно. На середину каждого квадратика уложить начиненный фруктами абрикос, края смазать взбитым яйцом, защипать, уложить на лист и выпечь при температуре 260°С. Охлажденные печенья покрыть разогретой шоколадной помадой.

## 24. СЛОЕНЫЕ КВАДРАТИКИ С ПОМАДОЙ

*Мука — 650 г, маргарин — 450 г, яйца — 3 шт., соль — 5 г, кислота лимонная — 8 г, вода — 350 г, помада — 400 г, какао — 50 г.*

Приготовить слоеное тесто из муки, маргарина, яиц (2 шт.), соли, кислоты и воды (см. рецепт 2), поместить в прохладное место на 15—20 минут. После выдержки тесто раскатать в пласт толщиной 3—4 мм, перенести на металлический лист, наколоть, чтобы не было вздутий, выпечь при температуре 250—260°С.

Выпеченный пласт разрезать на узкие полоски, склеить их попарно подогретой белой помадой, верхнюю полоску покрыть шоколадной помадой (100 г белой помады и 50 г какао), нарезать печенья в виде квадратиков. Вместо помады можно использовать повидло, крем.

## 25. ПЕЧЕНЬЕ ИЗ МОЛОЧНОГО ТЕСТА С ГРУШАМИ

*Мука — 410 г, творог — 300 г, сметана — 100 г, яйца — 4 шт., соль — 3 г, корица — 5 г, сахар — 300 г, груши — 150 г, сливки — 25 г, сахарная пудра — 80 г.*

Творог протереть через сито. Яйца взбить с сахаром, соединить с творогом, сметаной, солью, корицей, просеянной мукой, хорошо перемешать. Массу выложить на стол, подпыленный мукой, раскатать жгутом, разрезать на равные части, сформовать шарики, в середину вставить кусочек груши. Шарики уложить на слегка смазанный жиром лист и выпечь до появления румяной корочки при температуре 180—200°С. С помощью бумажного корнетика с маленьким выходным отверстием украсить охлажденные шарики сливками, взбитыми с сахарной пудрой.

## 26. ПЕЧЕНЬЕ ПЕСОЧНОЕ С ГРУШАМИ

*Мука — 450 г, сахар — 250 г, маргарин — 120 г, груши — 200 г, грушевое повидло — 200 г, корица — 5 г, сода — 2 г.*

Маргарин размягчить, растереть (деревянной лопаткой) с сахаром до полного его растворения, добавить протертые на терке груши, слегка перемешать,

2*

всыпать просеянную муку с содой и замесить тесто. Готовое тесто выложить в кондитерский мешок с металлической нарезной трубочкой, отсадить на лист печенья в виде цветка на расстоянии 3—4 см друг от друга. Выпечь при температуре 180°С. С помощью пергаментного корнетика печенья украсить повидлом из груш.

### 27. ПЕЧЕНЬЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С ГРУШАМИ

*Мука — 500 г, картофель — 200 г, груши — 100 г, корица — 10 г, сахар — 200 г, яйца — 4 шт., грецкие орехи — 100 г, сметана или сливки — 60 г, сахарная пудра — 80 г.*

Картофель очистить, сварить на пару́. Груши помыть, удалить с помощью металлической конусной трубочки семенную коробочку, размять и протереть через сито. Орехи подсушить и измельчить.

Подготовленные картофель и груши соединить с сахаром, яйцами, орехами, корицей, сметаной и мукой, замесить тесто средней густоты, выложить в кондитерский мешок с металлической гладкой трубочкой. На лист, слегка смазанный жиром, отсадить печенья в виде палочек на расстоянии 4—5 мм друг от друга. Выпечь при температуре 220°С, посыпать сахарной пудрой.

### 28. ПЕЧЕНЬЕ «БЕЛАЯ ГРУША»

*Сахарная пудра — 800 г, яйца (белки) — 17 шт., кислота лимонная — 3 г, груши — 250 г, грушевое повидло — 120 г, шоколад — 100 г.*

Охлажденные белки взбить (вручную или механически) в большой чистой кастрюле до увеличения объема в 2 раза. Всыпать менее половины сахарной пудры, взбить до увеличения объема в 4—5 раз, постепенно ввести остаток пудры, продолжая взбивать, в конце всыпать лимонную кислоту. Взбитое безе соединить с протертыми грушами, осторожно перемешать, выложить в кондитерский мешок с гладкой трубочкой. На металлический лист, смазанный жиром и подпыленный мукой, отсадить заготовки в виде половинок груш, выпечь при температуре 90—100°С в течение 1—1,5 часа, склеить попарно грушевым повидлом; утонченную часть обмокнуть в растопленный на мармите шоколад.

## 29. ПЕЧЕНЬЕ С КОРНЕМ ХРЕНА

*Мука — 250 г, маргарин — 100 г, сахар — 120 г, яйца — 2 шт., сода — 2 г, мед — 200 г, корень хрена (2- или 3-годичный) — 200—250 г, шоколад — 90 г.*

Маргарин размягчить, соединить с сахаром, яйцами, хорошо растереть, добавить просеянную и перемешанную с содой муку, замесить тесто. Выложить его на подпыленный мукой стол, раскатать в пласт толщиной 2 мм, маленькой выемкой вырезать тарталетки, выпечь при температуре 180—200°С. Готовые тарталетки смазать медом.

Корни хрена очистить, помыть, нарезать пластинками толщиной до 5 мм, погрузить в кипящий мед, варить 10 минут, извлечь, охладить, заглазировать сверху шоколадом, уложить на тарталетки. Оставшийся мед вылить на тарталетки вокруг заглазированного хрена.

## 30. ПЕЧЕНЬЕ СЛОЕНОЕ С МАКОМ

*Мука — 1 кг, маргарин — 650 г, яйца — 6 шт., эссенция уксусная (80%-ная) — 5 г, соль — 10 г, вода — 400 г, мак — 200 г, фруктовое повидло — 100 г.*

Из муки, маргарина, яиц (5 шт.), эссенции, соли и воды приготовить слоеное тесто (см. рецепт 2), выдержать на холоде в течение 10 минут. Тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм, выемкой вырезать круглые лепешки, уложить на лист, смазать взбитым яйцом, сверху положить аналогичную лепешку, только с вырезанной серединой, смазать яйцом. Выпечь при температуре 250—260°С.

Мак промыть в нескольких водах, отварить, просушить, дважды пропустить через мясорубку, соединить с фруктовым повидлом, хорошо вымешать и заполнить углубления в печеньях.

## 31. ПЕЧЕНЬЕ «ЛАСКА»

*Мука — 250 г, сахарная пудра — 400 г, яйца — 4 шт., ванилин — 1 г, корица — 3 г, грецкие орехи — 200 г, шоколад — 200 г, изюм — 100 г, сода — 2 г.*

Грецкие орехи высушить, измельчить до порошкообразного состояния. Изюм перебрать, промыть в нескольких водах, мелко порубить. Шоколад натереть на терке.

Яйца взбить с сахарной пудрой до увеличения объема в 2 раза. Всыпать подготовленные орехи, изюм, шоколад, осторожно перемешать, добавить ванилин, корицу, соединенные с мукой и содой. Замесить тесто средней густоты, выложить в кондитерский мешок с нарезной трубочкой, отсадить на лист, смазанный жиром и посыпанный мукой, печенья в виде сердечек. Выпечь при температуре 200°С.

## 32. ПЕЧЕНЬЕ КАРТОФЕЛЬНО-ТВОРОЖНОЕ С ПОВИДЛОМ

*Мука — 400 г, картофель — 500 г, корица — 10 г, творог — 200 г, фруктовое повидло — 450 г, ванилин — 1 г, сахар — 200 г, сахарная пудра — 50 г.*

Картофель очистить, помыть, испечь. Фруктовое повидло прокипятить вместе с сахаром, охладить, добавить протертые через сито картофель и творог, ванилин, корицу, муку, хорошо перемешать, сформовать хлебцы небольших размеров (20—25 г), уложить на лист, смазанный жиром, выпечь при температуре 180—200°С до образования румяной корочки. Охлажденные хлебцы посыпать сахарной пудрой.

## 33. ПЕСОЧНЫЕ «ЧАШЕЧКИ» С МОРКОВНЫМ ПЮРЕ

*Мука — 300 г, маргарин — 150 г, сахар — 300 г, сода — 2 г, яйца — 1 шт., морковь — 150 г, сметана — 25 г, мед — 50 г, орехи — 50 г, ванилин — 1 г.*

Маргарин размягчить, соединить с сахаром, яйцом, ванилином, все перетереть до полного растворения сахара. Всыпать просеянную и перемешанную с содой муку, замесить тесто. С помощью кондитерского мешка с нарезной трубочкой отсадить печенья на расстоянии 3—4 мм друг от друга. В середине каждого печенья сделать большое углубление. Выпечь при температуре 160—180°С. Углубления заполнить морковным пюре

морковь очистить, помыть, натереть на мелкой терке, соединить со сметаной, подогретым медом и измельченными поджаренными орехами, хорошо вымешать.

### 34. ПЕЧЕНЬЕ «БАЛЬЗАМ»

*Виноградный мед — 200 г, арбузный мёд — 150 г, варенье из шиповника — 100 г, варенье из черной смородины — 100 г, шоколад — 100 г, орехи — 400 г.*

В кастрюлю влить виноградный и арбузный мед, варенье из шиповника, черной смородины, довести до кипения при закрытой крышке, помешивая периодически деревянной лопаткой. В кипящую смесь всыпать измельченные подрумяненные орехи, вымесить до однородности, выложить на эмалированный поднос или мрамор, охладить до 50°С, затем раскатать жгутиком, разрезать на палочки желаемой длины (можно свернуть в кольца). Готовое печенье подсушить при температуре 50—60°С, заглазировать темперированным шоколадом с помощью корнетика из пергаментной бумаги.

### 35. ПЕЧЕНЬЕ «ЮЖНАЯ СКАЗКА»

*Ягоды винограда — 500 г, сливы — 700 г, мед — 350 г, коньяк — 400 г, шоколад — 200 г, сахарная пудра — 120 г, яйца (белки) — 2 шт.*

Ягоды винограда освободить от плодоножек, промыть в проточной воде, залить коньяком или спиртом, выдержать в течение 8—12 часов до полного насыщения, опрокинуть на дуршлаг, дать стечь коньяку. Сливы промыть, удалить плодоножки, разрезать пополам, извлечь косточки, разбить, ядра поджарить до золотисто-румяного цвета, размолоть или растереть в муку. Половинки слив обдать кипятком, охладить, поверхность заглазировать темперированным шоколадом, заполнить смесью из меда, растертых в муку ядер и остатка коньяка. Сверху уложить пропитанные коньяком ягоды винограда — по одной или по нескольку штук в зависимости от размера слив. Из сахарной пудры и белка замесить массу, выложить ее в корнетик и обрисовать уложенные ягоды у основания.



Рис. 2. Отсадочный (кондитерский) мешок с гладкой трубочкой.

### 36. ВИНОГРАДНЫЙ «СНЕЖОК»

*Сахарная пудра — 250 г, яйца (белки) — 4 шт., мускатное белое вино — 100 г, мед — 50 г.*

Белки охладить, взбить в чистой охлажденной кастрюле до увеличения объема в 1,5—2 раза. Продолжая взбивать, всыпать сахарную пудру — сначала 100 г, затем оставшуюся часть. Взбитый белок должен быть стойким, насыщенным. В конце взбивки влить тонкой струйкой нагретое до 130—150°С десертное вино, все время помешивая. Заваренное безе выложить в кондитерский мешок с гладкой трубочкой небольшого сечения, отсадить «снежки» на лист, смазанный жиром и подпыленный мукой. Выпечь при температуре 100—110°С в течение 1—1,5 часа. Готовое печенье смазать растопленным медом и посыпать сахарной пудрой.

### 37. ХЛЕБЦЫ «ДОЛГОЛЕТИЕ»

*Мука — 200 г, черный хлеб — 240 г, козье молоко — 120 г, сахар — 300 г, яйца — 2 шт., малосольная овечья брынза — 70 г, грецкие орехи — 50 г, сода — 2 г.*

Черный хлеб нарезать на мелкие кусочки, замочить в кипяченом козьем молоке, протереть через сито, добавить сахар, яйца, протертую брынзу, муку, перемешанную с содой. Замесить тесто средней густоты, выложить в мешок с нарезной трубочкой, отсадить хлебцы на лист, смазанный жиром, посыпать их подсушенными и измельченными грецкими орехами. Выпечь при температуре 170—190°С.

### 38. ПЕЧЕНЬЕ «ЧАШЕЧКИ ИЗОБИЛИЯ»

*Мука — 450 г, масло сливочное — 200 г, яйца — 14 шт., вода — 410 г, соль — 4—5 г, виноградное варенье — 200 г, яблочное варенье — 100 г, морковное варенье — 180 г, клубника в сахаре — 150 г.*

В кастрюлю налить воду, положить масло, соль, довести до кипения, всыпать просеянную муку, варить массу еще одну минуту, не переставая помешивать деревянной лопаткой. Замешанное тесто охладить до 60°С. Добавить яйца, хорошо взбить, выложить в пергаментный корнетик или кондитерский мешок с металлической трубочкой. На смазанный жиром лист отсадить небольшие шарики на расстоянии 2—3 см друг от друга. Выпечь при температуре 180—200°С. Выпеченные и охлажденные шарики разрезать пополам, половинки заполнить вареньем из винограда, яблок, моркови, сверху украсить клубникой (земляникой или малиной) в сахаре.

### 39. ПЕЧЕНЬЕ «ВИНОГРАДНАЯ ЛОЗА»

*Мука — 350 г, маргарин — 150 г, 1 яйцо, сахар — 300 г, орехи — 100 г, шоколадная помада — 80 г, сода — 2 г, соль — 1—2 г.*

Маргарин размягчить, растереть с сахаром (200 г), добавить яйца, соль, просеянную муку, соединенную с

солой, хорошо вымешать. Тесто выложить на подпыленный мукой стол, раскатать в пласт толщиной 3—4 мм, нарезать на прямоугольники, навернуть в виде трубочек на деревянные, смазанные жиром палочки. Один конец трубочек сделать глухим, уложить на металлический лист и выпечь при температуре 160—180°С. Выпеченные трубочки осторожно освободить от палочек, заполнить пралине, установить их в вертикальном положении, дать остыть, заглазировать подогретой до 45—50°С шоколадной помадой.

Пралине приготовить из сахара (100 г) и орехов: сахар соединить с измельченными орехами и подогревать, пока не расплавится сахар, все время помешивая.

## 40. ПЕЧЕНЬЕ «СЛАДКИЙ ЧЕРЕНОК»

*Мука — 380 г, крахмал — 60 г, орехи грецкие — 200 г, мед — 100 г, сок белого винограда — 150 г, яйца — 2 шт.*

Орехи поджарить до золотисто-румяного цвета, измельчить скалкой до порошкообразного состояния или пропустить через орехомолку. В подогретый мед добавить виноградный сок, яйца, хорошо взбить до получения однородной массы, добавить просеянную муку, крахмал, орехи, вымешать. Готовое тесто выложить в корнетик или мешок с гладкой трубочкой, отсадить «черенки» на лист, смазанный жиром, выпечь при температуре 160—170°С.

## 41. ПЕЧЕНЬЕ «ПОДКОВКИ СЧАСТЬЯ»

*Мука — 220 г, изюм — 200 г, урюк — 200 г, яйца — 8 шт., корица — 3 г, какао — 150 г, сахар — 350 г.*

Изюм и урюк перебрать, промыть в нескольких водах, дать стечь воде, пропустить через мясорубку. Яйца взбить с сахаром, какао, осторожно перемешать, добавить изюм, урюк, корицу, муку, все вымешать. Готовое тесто выложить в кондитерский мешок с гладкой трубочкой, отсадить печенья в виде подковок на лист, слегка смазанный жиром, выпечь при температуре 180—200°С.

## 42. ПЕЧЕНЬЕ «БАРХАТНОЕ»

*Мука — 150 г, орехи грецкие — 300 г, сахар — 250 г, сметана — 50 г, творог — 200 г, ванилин — 1 г, сахарная пудра — 50 г, 1 яйцо.*

Орехи поджарить до золотисто-румяного цвета, пропустить через мясорубку. Сахар соединить с протертым через сито творогом, сметаной, яйцом, перемешать до однородности, добавить орехи, ванилин и муку, замесить крутое тесто, скатать жгутиком толщиной в карандаш, нарезать на небольшие ромбики, выпечь до подрумянивания снизу. Готовое печенье посыпать сахарной пудрой.

## 43. ПЕЧЕНЬЕ «ДОЖДЕВЫЕ РУЧЕЙКИ»

*Сахар — 500 г, молоко — 200 г, айвовое варенье — 250 г, мед — 100 г.*

Сахар соединить с молоком, нагреть, помешивая, до полного растворения кристаллов, довести до кипения в закрытой посуде. В кипящий сироп добавить подогретый мед, уварить смесь до карамельной пробы (165—170°С). Готовность ее можно определить так: опустить ложечку со смесью в холодную воду, при этом смесь должна стать твердой, ломкой, не прилипать к зубам.

Горячую смесь перелить в нагретый чайник, внутреннюю поверхность которого предварительно смазать жиром. На эмалированный поднос или мрамор, смазанный растительным маслом, вылить смесь в виде «ручейка» (волнисто или зигзагообразно). Пока смесь не остыла, посыпать сверху измельченным айвовым вареньем. Полуостывшие «ручейки» разрезать на небольшие кусочки, а затем полностью охладить.

## 44. ПЕЧЕНЬЕ «ШОКОЛАДНЫЕ ЛИСТИКИ»

*Мука — 250 г, маргарин — 160 г, сахар — 150 г, сода — 2 г, шоколадная помада — 70 г, вино десертное — 10 г, орехи — 80 г.*

Маргарин растереть с сахаром до полного растворения кристаллов, добавить муку, перемешанную с содой, замесить тесто средней густоты. Тесто выложить

на подпыленный мукой стол, раскатать в пласт толщиной 2—3 мм, с помощью выемки вырезать печенья в виде листиков, уложить на лист и выпечь при температуре 160—180°С. Охлажденные «листики» заглазировать шоколадной помадой, подогретой до 45°С и соединенной с десертным вином, посыпать измельченными орехами.

### 45. МАКОВЫЕ КРЕНДЕЛЬКИ

*Мука — 300 г, мак — 250 г, мед — 125 г, изюм — 50 г, сахар — 160 г, яйца (белки) — 2 шт., ванилин — 2 г, соль — 2 г, белая помада — 25 г.*

Мак перебрать, промыть в теплой воде, варить около 15—20 минут, изредка помешивая, откинуть на густое сито, дать стечь воде, дважды пропустить через мясорубку. Изюм тщательно промыть, высушить, пропустить через мясорубку. В подогретый мед, соединенный с сахаром, опустить подготовленные мак и изюм, перемешать, добавить взбитые белки с солью, ванилин, просеянную муку, замесить тесто вязкой консистенции. Готовое тесто раскатать жгутом, разрезать на небольшие куски, из них свернуть крендельки, уложить на лист, выпечь при температуре 210°С. Посредством корнетика готовые крендельки украсить подогретой белой помадой.

### 46. ПЕЧЕНЬЕ «САДОВОЕ»

*Мука — 600 г, сахар — 350 г, яйца — 2 шт., молоко — 30 г, дрожжи — 10 г, масло сливочное — 80 г, яблоки — 200 г, корица — 15 г.*

Масло сливочное растереть с сахаром, добавить яйца, взбить массу до насыщения, влить дрожжи, растворенные в подогретом молоке. Прибавить протертые на мелкой терке яблоки, корицу и просеянную муку, замесить тесто консистенции густой сметаны, выложить на стол, раскатать в пласт толщиной 3—4 мм, металлической выемкой вырезать круглые печенья. Выпечь при температуре 200°С. Поверхность печений перед выпечкой можно насечь лезвием ножа.

## 47. ПЕЧЕНЬЕ ДОМАШНЕЕ

*Мука — 450 г, сахар — 200 г, сметана — 150 г, маргарин — 100 г, дрожжи — 10 г, эссенция фруктовая — 2 г, сахарная пудра — 50 г.*

Размятый маргарин соединить со сметаной, сахаром, хорошо растереть, добавить дрожжи, эссенцию, просеянную муку и замесить средней густоты тесто, подпылить мукой, накрыть салфеткой и выдержать в течение 15—20 минут. Тесто раскатать в пласт толщиной 3—4 мм, маленькой рюмкой или металлической выемкой вырезать кружочки, уложить на лист, выпечь при температуре 160°С. Готовое печенье посыпать сахарной пудрой.

## 48. ПЕЧЕНЬЕ «КОКЕТКА»

*Сыр голландский — 250 г, фруктовое повидло — 100 г, мед — 120 г, орехи — 100 г.*

Сыр разрезать на небольшие квадратики или кружочки, опустить в подогретый мед на 5 минут, вынуть, дать стечь меду. Склеить попарно фруктовым повидлом, сверху смазать тонким слоем повидла и посыпать измельченными орехами.

## 49. ПЕЧЕНЬЕ «ПОЗДНЯЯ ОСЕНЬ»

*Свекла — 300 г, морковное варенье — 100 г, шоколад — 100 г, творог — 200 г, красное десертное вино — 50 г, 1 яйцо.*

Темно-красную свеклу хорошо помыть, испечь, разрезать на полоски толщиной 2—3 мм, длиной 8—10 см, опустить в вино и выдержать несколько минут, вынуть, дать стечь вину. Оставшееся вино соединить с протертым творогом, яйцами, хорошо вымешать.

Свекольные полоски покрыть морковным вареньем, сверху отсадить творожную массу, уложить на лист, слегка смазанный жиром. Выдержать в печи при температуре 90—100°С до тех пор, пока не подрумянится творожная масса. Готовые печенья украсить тертым шоколадом.

## 50. ПЕЧЕНЬЕ «СНЕЖАНА»

*Сахар — 160 г, яйца (белки) — 4 шт., картофель — 150 г, лимонная кислота — 2 г, ванилин — 2 г, белая помада — 100 г.*

Картофель помыть, испечь, очистить, протереть через густое сито. Охлажденный белок взбить до увеличения объема в 1,5—2 раза, всыпать половину сахара, продолжать взбивать до увеличения объема в 4—5 раз, добавить оставшийся сахар, ванилин, кислоту, взбивать еще 1 минуту. В протертый картофель постепенно ввести безейную массу, осторожно перемешать, выложить в кондитерский мешок с нарезной трубочкой, отсадить палочки длиной 6—8 см на лист, слегка смазанный жиром и подпыленный мукой. Выпечь при температуре 110—120°С в течение 1,5—2 часов. Готовое печенье покрыть белой помадой.

## 51. ПЕЧЕНЬЕ «ТЕАТРАЛЬНОЕ»

*Мука — 350 г, масло сливочное — 150 г, яйца — 5 шт., эссенция фруктовая — 2 г, мед — 400 г, какао — 100 г, шоколад — 90 г, сахар — 200 г.*

Масло сливочное размягчить, пышно взбить. Желтки отделить от белков, взбить с сахаром (3/4 всего количества) до полного его растворения, а белки — с оставшимся сахаром до увеличения объема в 4 раза. Масло, желтки, эссенцию, половину взбитых белков, муку соединить, осторожно перемешать, добавить оставшиеся белки, замесить тесто. Металлический лист слегка смазать жиром и подпылить мукой, выложить в него половину теста, размазать в пласт толщиной 3—4 мм. Оставшееся тесто перемешать с просеянным какао и также размазать на лист. Выпечь при температуре 200—220°С. Охлажденные пласты покрыть подогретым медом, склеить, верхний пласт покрыть растопленным шоколадом.

С помощью выемок вырезать печенья разной формы (нарезать следует через 8—10 часов после выпечки).

## 52. ПЕЧЕНЬЕ «РОМАНТИКА»

*Сахарная пудра — 200 г, водка или коньяк — 60 г, сдобные сухари — 220 г, апельсиновые или лимонные цукаты — 30 г, мед — 60 г, орехи грецкие — 80 г.*

Сахарную пудру растворить в коньяке, добавить сдобные сухари, измельченные цукаты, все хорошо вымешать, сформовать шарики величиной с грецкий орех, обвалять их в подогретом меде, покрыть поджаренными измельченными орехами, уложить на металлический лист. Поместить в печь, выдержать при температуре 70—90°С в течение 30 минут.

## 53. ХРУСТЯЩИЕ ПОЛОСКИ

*Мука — 200 г, орехи грецкие — 300 г, сдобные сухари — 150 г, сахар — 300 г, яйца (белки) — 4 шт., десертное вино — 100 г, шоколад — 100 г.*

Орехи поджарить до золотисто-румяного цвета, измельчить, белки пышно взбить. В подогретом вине растворить сахар, положить орехи, сухари, слегка перемешать, добавить взбитые белки, муку и замесить пластичное тесто густой консистенции. Тесто выложить на стол, раскатать в пласт толщиной 3—4 мм, нарезать на полоски длиной 6—7 см, уложить на металлический лист, смазанный жиром, и выпечь при температуре 160°С.

Готовые охлажденные полоски украсить растопленным шоколадом.

## 54. ПЕЧЕНЬЕ «ОДУВАНЧИК»

*Мука — 350 г, сахар — 320 г, маргарин — 200 г, яйца — 2 шт., соль — 2 г, кислота лимонная — 5 г, вода — 160 г, яйца (белки) — 2 шт.*

Из муки, маргарина, яиц (1 шт.), соли, лимонной кислоты и воды приготовить слоеное тесто (см. рецепт 2), выдержать на холоде в течение 20—30 минут. Готовое тесто раскатать вместе с сахаром (200 г) в пласт толщиной 3—4 мм, вырезать лепешки размером с крупную черешню, поверхность смазать взбитым яйцом, сверху уложить такую же лепешку, только с вырезанной серединой, снова смазать яйцом (следить, чтобы не

потекло по краям, так как это препятствует подъему при выпечке). Выпечь при температуре 250—260°С.

Из белка и сахара (120 г) взбить безе. Когда масса увеличится в объеме в 3,5—4 раза и будет стойкой, взбивание можно прекратить. Безе перенести в бумажный корнетик, заполнить углубления в печенье, от середины по радиусам сделать тонкие стрелочки, имитируя цветение одуванчика.

Украшенное печенье поместить в печь на 30—35 минут при температуре 70—80°С (на поверхности безе должна образоваться хрустящая корочка).

### 55. ПЕЧЕНЬЕ «БЕЛИЧЬЕ ЛАКОМСТВО»

*Мука — 100 г, лесные орехи — 200 г, грецкие орехи — 50 г, ядра абрикосовых косточек — 50 г, семена подсолнечника — 50 г, мед — 150 г, ванилин — 2 г, сметана — 90 г, сахар — 150 г.*

Орехи, ядра абрикосовых косточек, семена подсолнечника очистить, поджарить, измельчить, пропустить через мясорубку. Сахар соединить со сметаной, хорошо взбить, добавить мед, ванилин, муку, все хорошо перемешать, перенести в кондитерский мешок с нарезной трубочкой, на лист, смазанный слегка жиром, отсадить печенья в виде лесного орешка, ромашки. Выпечь при температуре 180—200°С.

### 56. РЕЧНЫЕ КАМЕШКИ

*Мука — 400 г, маргарин — 150 г, сахар — 200 г, какао — 25 г, яйца (желтки) — 7 шт., вишневое повидло — 25 г, белая помада — 60 г, сода — 2 г.*

Из маргарина, сахара, желтков, соды замесить песочное тесто, разделить его на три части: в первую добавить просеянное какао, слегка вымешать, во вторую — вишневое повидло, третья остается белой. Тесто по очереди перенести в мешок с нарезной трубочкой, отсадить печенья в виде камешков, колечек, кругляшей и т. д. Выпечь при температуре 250—260°С.

Белое печенье покрыть подогретой помадой.

### 57. ПЕЧЕНЬЕ «ТВОРОЖНЫЕ ШАШКИ»

*Мука — 380 г, масло сливочное — 200 г, сахар — 200 г, творог — 300 г, яйца — 2 шт., сода — 2 г, соль — 2 г, ванилин — 1 г.*

Масло сливочное растереть с сахаром, вбить яйца, положить протертый творог, ванилин, соду, соль, слегка все перемешать, добавить муку и замесить тесто средней консистенции. На подпыленном столе тесто раскатать в пласт толщиной 5—6 мм, металлической выемкой вырезать «шашки», уложить на лист и выпечь при температуре 180°С.

### 58. ПЕЧЕНЬЕ «ШОКОЛАДНАЯ УЛИТКА»

*Мука — 400 г, масло сливочное — 250 г, сахар — 250 г, какао — 100 г, сок одного лимона, яйца — 2 шт., ванилин — 1 г, шоколад — 100 г, сода — 1 г.*

Масло сливочное растереть с сахаром до полного растворения кристаллов, вбить яйца, добавить сок лимона, ванилин, какао, просеянную муку, замесить крутое тесто, выложить в кондитерский мешок с металлической нарезной трубочкой. На лист отсадить печенья в виде улитки, выпечь при температуре 200—210°С. Готовые «улитки» обмакнуть в растопленный шоколад.

### 59. БИСКВИТНЫЕ «ПУГОВКИ» С ПОВИДЛОМ И ОРЕХАМИ

*Мука — 250 г, маргарин — 50 г, яйца — 4 шт., сахар — 300 г, грецкие орехи — 50 г, фруктовая эссенция — 2 г, фруктовое повидло — 50 г.*

Яйца взбить с сахаром до увеличения объема в 3—4 раза, добавить измельченные орехи, маргарин, фруктовое повидло, эссенцию, слегка перемешать, всыпать просеянную муку, замесить тесто средней густоты. Готовое тесто выложить в кондитерский мешок с гладкой трубочкой, отсадить на лист, слегка смазанный жиром, печенья в виде пуговок на расстоянии 2—3 см друг от друга. Выпечь при температуре 210°С.

## 60. ПЕЧЕНЬЕ ЯИЧНОЕ С ИЗЮМОМ

*Мука — 270 г, масло сливочное — 100 г, сахар — 200 г, яйца — 3 шт., изюм — 50 г, шоколад — 100 г.*

Желтки отделить от белков. Белки взбить до увеличения объема в 4 раза. Желтки взбить с сахаром до увеличения объема в 3 раза, добавить взбитое масло, половину взбитых белков, муку, хорошо промытый и мелко изрубленный изюм, осторожно перемешать, ввести остаток белка. Замешанное тесто выложить в кондитерский мешок с гладкой трубочкой, отсадить на лист, слегка смазанный жиром, печенья в виде небольших лепешек. Выпечь при температуре 210°С. Готовые печенья украсить растопленным шоколадом.

## 61. ПЕЧЕНЬЕ «УГОЛКИ»

*Мука — 230 г, масло — 160 г, сахар — 170 г, яйца — 2 шт., орехи — 200 г, сода — 1 г, корица — 2 г.*

Масло сливочное размягчить, взбить с сахаром, добавить взбитые яйца, просеянную муку, соединенную с содой, корицей, подсушенными и измельченными орехами (100 г), все хорошо вымешать. Готовое тесто выложить в кондитерский мешок или пергаментный корнетик, отсадить на лист печенья в виде маленьких уголков на расстоянии 2—3 см друг от друга, посыпать оставшимися орехами, выпечь при температуре 180°С.

## 62. ПЕЧЕНЬЕ «ПЕНЕЧКИ»

*Мука — 200 г, маргарин — 100 г, миндаль — 75 г, сахар — 75 г, 1 яйцо, фруктовое повидло — 150 г, лимонная эссенция — 2 г, какао — 25 г.*

Миндаль обдать кипятком, очистить, поджарить, измельчить до порошкообразного состояния. Размягченный маргарин соединить с сахаром, растереть, добавить яйцо, просеянную муку, миндаль, все вымешать. Замешанное тесто выложить в кондитерский мешок с гладкой трубочкой, отсадить на лист печенья в виде небольших лепешек, выпечь при температуре 250°С. Готовые лепешки склеить попарно фруктовым повидлом, сверху намазать повидлом и посыпать какао.



Рис. 3. Печенья, отсаженные из матерчатого мешка с нарезной трубочкой.

### 63. ПЕЧЕНЬЕ ВОЛНИСТОЕ

*Мука — 300 г, маргарин — 150 г, сахар — 200 г, 1 яйцо, сода — 1 г, ванилин — 1 г, белая помада — 100 г.*

Маргарин, соединенный с сахаром и яйцом, растереть до полного растворения сахара, добавить муку, соду, ванилин, замесить тесто консистенции густой сметаны.

Тесто выложить в кондитерский мешок с нарезной трубочкой, отсадить на лист печенья в виде волн длиной 4,5—5 см, выпечь при температуре 200°С. Готовые печенья украсить разогретой до 45°С помадой с помощью корнетика с тонким выходным отверстием.

### 64. ПЕЧЕНЬЕ С НАЧИНКОЙ

*Мука — 200 г, маргарин — 100 г, сахар — 150 г, 1 яйцо, земляника или клубника — 200 г, молоко — 50 г, эссенция фруктовая — 2 г.*

Из муки, маргарина, сахара, яйца, эссенции замесить песочное тесто. Выложить на подпыленный мукой стол,

раскатать в пласт толщиной 2—3 мм. Металлической выемкой вырезать небольшие кружочки, сделать в них углубление, уложить на лист, выпечь при температуре 180—190°С.

Землянику промыть, размять, опустить в кипящее молоко, варить до загустения. Выложить в корнетик, заполнить углубления в печеньях.

### 65. ПЕЧЕНЬЕ МОЛОЧНОЕ

*Мука — 280 г, творог — 350 г, сахар — 400 г, сметана — 150 г, какао — 100 г, яйца — 3 шт., кислота лимонная — 1 г, шоколад — 25 г.*

Творог протереть через густое сито, соединить с сахаром (300 г), сметаной, яйцом (1 шт.), какао, просеянной мукой, все перемешать. Замешанное тесто выложить на подпыленный мукой стол, раскатать в пласт толщиной 3 мм, выемкой вырезать небольшие кружочки, уложить на лист, слегка смазанный жиром и подпыленный мукой, выпечь.

Два белка взбить с остатком сахара, в конце взбивки добавить лимонную кислоту. Безе выпустить через корнетик на молочные кружочки, поместить в печь с температурой 100—110°С. На готовые печенья нанести точки из расплавленного шоколада.

### 66. ПЕЧЕНЬЕ ТЫКВЕННОЕ

*Мука — 160 г, семена тыквы — 400 г, сахар — 300 г, соль — 3 г, яйца — 3 шт., красное вино — 50 г, какао — 50 г, шоколад — 100 г.*

Семена тыквы очистить, поджарить, измельчить, протереть через сито. В вино, подогретое до 50°С, всыпать сахар, растворить, добавить яйца, какао, соль, слегка перемешать, всыпать тыквенную и пшеничную муку, замесить пластичное тесто, выложить в кондитерский мешок с нарезной трубочкой. На лист, слегка смазанный жиром, отсадить печенья в виде цветков, выпечь при температуре 180°С. Готовые печенья украсить расплавленным шоколадом.

## 67. ПЕЧЕНЬЕ «СОЛОМКА»

*Мука — 250 г, масло сливочное — 100, сахар — 110 г, молоко — 50 г, яйца (желтки) — 5 шт., ванилин — 1 г, мускатный орех — 2 г, фруктовое повидло — 50 г, орехи — 60 г.*

Масло размять до пластичности, молоко соединить с желтками, растворить в нем сахар, ванилин. Муку просеять и перемешать с протертым на терке мускатным орехом. Подготовленные компоненты соединить, хорошо вымешать. Полученную массу выложить в пергаментный корнетик, отсадить на лист «соломки» толщиной с карандаш, выпечь при температуре 160°С. Свежевыпеченные «соломки» разрезать на кусочки длиной 4—5 см, смазать подогретым повидлом и посыпать измельченными орехами.

## 68. ПЕЧЕНЬЕ МОЛОЧНО-ОРЕХОВОЕ

*Мука—450 г, маргарин — 200 г, сахар — 250 г, яйца— 3 шт., сыр — 100 г, орехи — 80 г, корица — 5 г, эссенция фруктовая — 2 г, фруктовое повидло — 50 г.*

Из муки, размягченного маргарина, сахара, яиц, корицы, фруктовой эссенции замесить песочное тесто, выдержать на холоде в течение 10—15 минут, выложить на подпыленный мукой стол, раскатать в пласт толщиной 3 мм, разрезать на две части. На одну часть уложить равномерным слоем сыр, соединенный с фруктовым повидлом, сверху положить вторую часть, смазать повидлом, посыпать измельченными орехами. Выпечь при температуре 210—220°С, разрезать на квадратики или прямоугольники.

## 69. СДОБНЫЕ ПОЛУКОЛЬЦА

*Мука — 400 г, масло сливочное — 200 г, картофель — 150 г, сахар — 200 г, сода — 1 г, яйца — 2 шт., ванилин — 1 г, абрикосовое повидло — 50 г, сахарная пудра — 40 г.*

Масло размягчить. Картофель очистить, помыть, протереть на терке. Масло соединить с сахаром, яйцами, растереть деревянной лопаткой, добавить ванилин,

картофель, просеянную и соединенную с содой муку, все хорошо перемешать. Тесто выложить в кондитерский мешок с гладкой трубочкой, на лист отсадить печенье в виде полуколец на расстоянии 2—3 мм друг от друга, выпечь при температуре 200°С. Готовые печенья смазать разогретым повидлом, посыпать сахарной пудрой.

## 70. ПЕЧЕНЬЕ КИСЛО-СЛАДКОЕ

*Мука — 300 г, сахар — 250 г, сметана — 60 г, масло сливочное — 100 г, яйца (белки) — 2 шт., вишневое варенье без косточек — 100 г, лимонная кислота — 15 г, шоколадная помада — 100 г.*

Масло размягчить, добавить сахар (200 г), сметану, просеянную муку, замесить тесто, выдержать на холоде в течение 20 минут, разделить на две равные части, раскатать в пласты толщиной 2 мм. На лист уложить один пласт, на него равномерный слой пропущенного через мясорубку или протертого через сито вишневого варенья, соединенного с лимонной кислотой, сверху — второй пласт. Выпечь при температуре 220°С, покрыть подогретой шоколадной помадой, украсить безе (белки взбить с остатком сахара) в виде решетки с узорами, разрезать на квадраты или ромбики.

## 71. ПЕЧЕНЬЕ «ШОКОЛАДНЫЕ ЖЕЛУДИ»

*Сдобные сухари — 250 г, мед — 100 г, какао — 40 г, 1 яйцо, грушевое повидло — 60 г, миндаль — 50 г, белая помада — 40 г.*

Сухари, подогретый мед, какао, яйцо, грушевое повидло соединить, хорошо вымешать. Тесто выложить на подпыленный мукой стол, раскатать жгутом толщиной в карандаш, нарезать на кусочки длиной 20 мм, один конец округлить, другой — покрыть разогретой помадой и приклеить к нему подсушенный и очищенный миндаль.

## 72. МИНДАЛЬ В ШОКОЛАДЕ

*Миндаль — 500 г, шоколад — 200 г, коньяк — 300 г, белая помада — 100 г, масло сливочное — 20 г.*

Миндаль или ядра абрикосовых косточек обдать кипятком, очистить, подсушить, выдержать в коньяке (водке или спирте) в течение 5—6 часов. Затем миндаль обсушить, покрыть расплавленным шоколадом, соединенным со сливочным маслом. С помощью бумажного корнетика охлажденный миндаль в шоколаде украсить подогретой до 45—50°С белой помадой.

## 73. ПЕЧЕНЬЕ «ОРЕХОВЫЙ ЦВЕТ»

*Мука — 160 г, грецкие орехи — 450 г, сметана — 100 г, сдобные сухари — 100 г, яйца — 2 шт., сахар — 200 г, мед — 100 г, эссенция фруктовая — 2 г, коньяк — 10 г, шоколад — 50 г.*

Грецкие орехи поджарить, измельчить, протереть через сито. Сахар растереть с яйцами и сметаной до полного растворения его, влить подогретый мед, эссенцию, коньяк, слегка перемешать. Добавить орехи, сухари, замесить крутое тесто, раскатать жгутом, разрезать на части длиной 3,5—4 см, придать форму серпа, поверхность насечь в виде «елочки», уложить на лист, выпечь при температуре 180°С. Готовое печенье украсить расплавленным шоколадом с помощью бумажного корнетика.

## 74. ПЕЧЕНЬЕ «АБРИКОСОВЫЕ КОСТОЧКИ»

*Мука — 200 г, ядра абрикосовых косточек — 200 г, сахар — 220 г, яйца — 2 шт., абрикосовое повидло — 250 г, фруктовая эссенция — 2 г, сахарная пудра — 50 г.*

Ядра обдать кипятком, очистить, поджарить, пропустить через мясорубку. Сахар, яйца, абрикосовое повидло, абрикосовую эссенцию, орехи, муку соединить, хорошо вымешать до образования однородной массы. Тесто выложить на подпыленный мукой стол, раскатать в пласт толщиной 3 мм, нарезать печенья, уложить на лист, выпечь при температуре 180—200°С. Готовые изделия посыпать сахарной пудрой.

*Сахар — 350 г, яйца (белки) — 8 шт., лимонная кислота — 5 г, яблочное повидло — 100 г.*

Из охлажденных белков, сахара и лимонной кислоты приготовить безейное тесто, выложить на противень, слегка смазанный растительным маслом и подпыленный мукой, поместить в печь и выдержать при температуре 80—110°С в течение 3—4 часов. Выпеченный безейный пласт осторожно разрезать на небольшие квадратики, украсить фруктовым повидлом из корнетика в виде мелких клеток.

### 76. ПЕЧЕНЬЕ ПОДСОЛНЕЧНОЕ

*Семена подсолнечника — 300 г, сахар — 400 г, мед — 80 г, лимонные цукаты — 100 г.*

Семена подсолнечника очистить, поджарить до золотисто-румяного цвета, соединить с сахаром, нагреть (до полного растворения сахара), помешивая деревянной лопаткой. Однородную массу выложить на эмалированный поднос, смазанный растительным маслом, выровнять, разрезать на маленькие квадратики. Охлажденное печенье смазать медом и посыпать протертыми через терку лимонными цукатами.

### 77. ПЕЧЕНЬЕ «АНЮТИНЫ ГЛАЗКИ»

*Мука — 200 г, масло сливочное — 100 г, сахар — 150 г, сметана — 60 г, какао — 20 г, сода — 2 г, ванилин — 1 г.*

Сахар соединить с маслом и сметаной, хорошо растереть, добавить просеянную муку, соду, ванилин, замесить тесто средней густоты. Половину теста перенести в кондитерский мешок с гладкой трубочкой и на лист отсадить кольца размером с трехкопеечную монету. Оставшееся тесто соединить с какао, хорошо вымешать, через нарезную трубочку отсадить кружочки в середину белых колечек. Выпечь при температуре 230—250°С.

## 78. ПЕЧЕНЬЕ ОРЕХОВО-БЕЗЕЙНОЕ

*Орехи грецкие — 100 г, сахарная пудра — 150 г, яйца (белки) — 4 шт., мука — 50 г.*

*Для безейного теста: сахарная пудра — 80 г, яйца (белки) — 2 шт., кислота лимонная — 1 г.*

Ядра грецких орехов поджарить до золотисто-румяного цвета, пропустить через орехомолку или мясорубку. Белки взбить с сахарной пудрой до увеличения объема в 3—4 раза. В измельченные орехи всыпать муку, добавить взбитые белки, хорошо вымешать, выложить в кондитерский мешок с гладкой трубочкой, на лист, слегка смазанный жиром и подпыленный мукой, отсадить лепешки, выпечь.

Из сахарной пудры, белков и лимонной кислоты взбить безе, выложить в кондитерский мешок с нарезной трубочкой, отсадить на ореховые лепешки «ромашки», поместить в печь при температуре 80—100°С на 15—20 минут (до образования на поверхности корочки).

## 79. ПЕЧЕНЬЕ С БРЫНЗОЙ

*Мука — 250 г, малосольная брынза или творог — 80 г, овечье молоко — 100 г, 1 яйцо, сахар — 200 г, мускатный орех — 3 г, белая помада — 150 г.*

Брынзу протереть через терку. В подогретом молоке растворить сахар, добавить брынзу, яйцо, мускатный орех, муку, вымешать до однородности, перенести в кондитерский мешок с гладкой трубочкой, на лист, смазанный жиром, отсадить печенья в виде шариков, выпечь при температуре 220—240°С. Охлажденные шарики покрыть подогретой до 45—50°С белой помадой.

## 80. ПЕЧЕНЬЕ ИЗ СУХАРЕЙ

*Сдобные сухари — 250 г, мед — 100 г, вино красное десертное — 50 г, яйца — 2 шт., гвоздика — 2 г, мускатный орех — 3 г, айвовое повидло — 50 г, сода — 2 г.*

Мед подогреть, соединить с вином, добавить яйца, сдобные сухари, смешанные с гвоздикой, мускатным орехом и содой, айвовое повидло. Все перемешать, выложить на противень, смазанный жиром, разровнять, выпечь при температуре 180—200°С. Охлажденный пласт разрезать на полоски длиной 2—3 см.

## 81. ПЕЧЕНЬЕ ВИННОЕ В ФОРМАХ

*Красное десертное вино — 300 г, мед — 50 г, грецкие орехи — 150 г, сдобные сухари — 250 г, сахар — 100 г, сода — 2 г.*

Мед подогреть до 40—50°С, соединить с десертным вином, сахаром, вымешать до полного растворения кристаллов. Добавить поджаренные и измельченные орехи, сухари, хорошо перемешать. Замешанное тесто разлить в смазанные растительным маслом формочки, выпечь при температуре 210°С.

## 82. ПЕЧЕНЬЕ ЗАСТОЛЬНОЕ

*Мука — 150 г, сметана — 90 г, 1 яйцо, соль — 1 г, сода — 1 г, масло растительное — 25 г, вишневое повидло — 100 г, белая помада — 80 г, коньяк — 50 г.*

Сметану, яйцо, соль, соду соединить, перемешать, добавить муку, замесить тесто однородной консистенции.

Сковороду смазать растительным маслом, сильно разогреть. Чайной ложечкой вылить тесто на сковороду в виде небольших кружочков, жарить до готовности, охладить, склеить попарно вишневым повидлом, верхний кружочек слегка полить коньяком, затем покрыть подогретой белой помадой.

## 83. ПЕЧЕНЬЕ «ЗВЕЗДОЧКИ»

*Мука — 400 г, мед — 150 г, сахар — 50 г, кефир — 100 г, изюм — 80 г, орехи грецкие — 50 г, масло сливочное — 85 г, ванилин — 2 г.*

Изюм перебрать, промыть в нескольких водах, мелко изрубить. Орехи подсушить, пропустить через мясорубку или растереть скалкой в муку.

Масло сливочное растереть с сахаром, добавить мед, кефир, подготовленные орехи и изюм, ванилин, слегка перемешать, всыпать просеянную муку. Замесить тесто консистенции густой сметаны, выдержать на холоде в течение 5—10 минут, выложить на стол, раскатать в пласт толщиной 3—4 мм, выемкой вырезать звездочки, уложить на лист. Выпечь при температуре 240°С.

## 84. ПЕЧЕНЬЕ «ЛЕСНОЕ»

*Мука — 260 г, горькая черешня — 100 г, лесные орехи — 200 г, свиной жир — 60 г, яйца — 2 шт., сахар — 400 г, картофельный крахмал — 60 г.*

Горькую черешню промыть, удалить косточки, протереть через терку. Ядра лесных орехов поджарить до золотистого цвета, пропустить через орехомолку. Яйца и свиной жир растереть с сахаром, добавить горькую черешню, орехи, слегка перемешать, всыпать муку, смешанную с крахмалом, замесить крутое тесто. Из замешанного теста скатать жгутик толщиной в карандаш, разрезать на кусочки длиной 10—12 мм, уложить на лист, смазанный жиром, выпечь при температуре 160°С.

## 85. ПЕЧЕНЬЕ «ВОЗДУШНЫЕ РЮМОЧКИ»

*Яйца (белки) — 3 шт., сахар — 120 г, лимонная кислота — 2 г, экстракт из виноградного сока — 100 г, свежая малина или малина в сахаре — 150 г.*

Из белков, сахара и лимонной кислоты приготовить безейное тесто. Охлажденные белки взбить до увеличения объема в 2—2,5 раза, всыпать половину сахара, взбить до увеличения объема в 4—4,5 раза, добавить остальной сахар, продолжать взбивать до образования насыщенного, стойкого безе.

Виноградный сок профильтровать, уварить в эмалированной кастрюле, постоянно помешивая, до тех пор, пока его объем не уменьшится в 3—3,5 раза. Горячий экстракт постепенно влить тонкой струей в готовое безе, взбивать до тех пор, пока экстракт не распределится равномерно во всей массе. Безейное тесто перенести в кондитерский мешок с нарезной трубочкой и отсадить в маленькие рюмки, стенки которых предварительно смазать растительным маслом и подпылить мукой. Рюмки поставить на противень, поместить в печь при температуре 80—100°С и выдержать в течение 2—2,5 часа. Готовые изделия освободить от рюмок, уложить на поднос, украсить малиной или клубникой.

## 86. БЕЗЕЙНО-ФРУКТОВЫЕ «КОНУСА»

*Яблочный сок с мякотью — 50 г, картофельный крахмал — 50 г, сахар — 280 г, какао — 25 г, яйца (белки) — 2 шт., фруктовая эссенция — 2 г, шоколад — 50 г.*

Охлажденные белки пышно взбить с 80 г сахару. Оставшийся сахар соединить с яблочным соком, разогреть, добавить крахмал, какао, фруктовую эссенцию, слегка перемешать, положить взбитое безе, хорошо вымешать, выложить в кондитерский мешок с нарезной трубочкой. На лист, слегка смазанный жиром и подпыленный мукой, отсадить печенья в виде конусов, выпечь при температуре 90—110°С. Готовые изделия покрыть снизу расплавленным шоколадом.

## 87. ПЕЧЕНЬЕ КАРТОФЕЛЬНО-ШОКОЛАДНОЕ

*Картофель — 350 г, шоколад — 50 г, какао — 50 г, сметана — 220 г, яйца — 3 шт., сахар — 250 г, ванилин — 2 г, мука — 350 г.*

Сахар растереть с яйцами до полного растворения его, добавить сметану (150 г), ванилин, какао, печеный протертый картофель, муку, тщательно вымешать до образования однородной массы. Тесто выложить на стол, раскатать в пласт толщиной 2—3 мм, разрезать на две части, выпечь. Расплавленный на мармите шоколад (50 г) соединить со сметаной (70 г), взбить. Смазать пласты, положить один на другой, нарезать печенья в виде ромбиков.

## 88. ПЕЧЕНЬЕ «КИШИНЕВСКОЕ»

*Клубничная или вишневая настойка — 200 г, изюм — 300 г, шоколад — 150 г, орехи — 160 г.*

Изюм перебрать, промыть в нескольких водах, выдержать в клубничной настойке в течение 4—5 часов, откинуть на сито, дать обсохнуть. Набухший изюм покрыть темперированным шоколадом, обкатать в измельченных орехах.

## 89. ПЕЧЕНЬЕ «ВИШНЕВОЕ»

*Мука — 420 г, вишневая настойка — 120 г, вишневое пюре — 140 г, сахар — 300 г, сыр — 100 г, яйца — 2 шт., помада — 200 г.*

Вишневое пюре пропустить через мясорубку, добавить вишневую настойку (50 г), вымешать. Сахар перетереть с яйцами, соединить с вишневым пюре, сыром, мукой, хорошо вымешать. Из замешанного теста сформовать шарики величиной с вишню, уложить на лист, слегка смазанный жиром, выпечь при температуре 180—200°С. Готовые печенья сбрызнуть вишневой настойкой, погрузить в разогретую помаду. Заглазированным «вишенкам» дать обсохнуть.

### 90. ПЕЧЕНЬЕ «ЗАГАДКА»

*Для заварного теста: мука — 250 г, маргарин — 120 г, яйца — 8 шт., соль — 2—3 г, вода — 220 г.*

*Для безейного теста: яйца (белки) — 4 шт., ванилин — 1 г, лимонная кислота — 2 г, мед — 100 г, айвовые цукаты — 160 г, сахарная пудра — 250 г.*

В кастрюлю налить воду, добавить маргарин, соль, довести до кипения. Всыпать муку и, помешивая деревянной лопаткой, варить в течение 1 минуты, охладить до 50—70°С, взбить, постепенно добавлять яйца. Замешанное тесто выложить в кондитерский мешок с гладкой трубочкой, отсадить шарики величиной с грецкий орех на лист, слегка смазанный жиром. Выпечь при температуре 200°С. У выпеченных и охлажденных шариков срезать верхушки. Из сахарной пудры, белков, ванилина и лимонной кислоты приготовить безе. Заварные шарики заполнить взбитым безе, прикрыть срезанной частью, поместить в печь и выдержать в течение 1,5—2 часов при температуре 100—110°С. Готовые печенья охладить, смазать подогретым медом и обкатать в мелко измельченных айвовых цукатах, дать обсохнуть.

### 91. ПЕЧЕНЬЕ «ОСОБОЕ»

*Мука — 200 г, сахар — 150 г, масло сливочное — 160 г, орехи грецкие — 50 г, фруктовое повидло — 150 г, шоколадная помада — 60 г.*

Сливочное масло растереть с сахаром, соединить с подсушенными и измельченными до порошкообразного состояния орехами, мукой, замесить песочное тесто. Готовое тесто выложить в кондитерский мешок с нарезной трубочкой, отсадить печенья в виде цветков, в середине

сделать углубление, выпечь при температуре 220—230°С. Охлажденные печенья заполнить фруктовым повидлом и украсить разогретой шоколадной помадой.

### 92. ПЕЧЕНЬЕ «СЕРДЕЧКИ»

*Мука — 750 г, концентрированный бульон — 200 г, сахар — 220 г, яйца — 4 шт., картофель — 200 г, мед — 100 г, морковное варенье — 100 г, сода — 2—3 г.*

Приготовить бульон из свиных и говяжьих костей. Для этого кости (1 кг) разрубить на части, поджарить в духовке, залить водой (1,25 л) и варить на медленном огне около 2 часов, снимая пену. В конце варки добавить ароматические вещества: лавровый лист, перец душистый, морковь, петрушку. Готовый бульон процедить через сито или марлю. Добавить сахар, растертый с яйцами, печеный картофель, мед, муку, перемешанную с содой, замесить тесто средней густоты, выложить на стол, раскатать в пласт толщиной 3—4 мм. Выемкой вырезать печенья в виде сердечек, уложить на лист, выпечь при температуре 180—200°С. «Сердечки» смазать морковным вареньем, украсить.

### 93. ПЕЧЕНЬЕ «ПЛОДОВОЕ»

*Мука — 550 г, фруктовое пюре — 200 г, сахар — 400 г, яйца (белки) — 5 шт., шоколад — 120 г.*

Из яблок, груш, слив, вишен, айвы приготовить фруктовое пюре. Подготовленные плоды уварить в закрытой посуде, добавить сахар (200 г), все тщательно растереть, добавить просеянную муку, взбитые с сахаром (200 г) белки, замесить вязкое тесто. Из теста сформовать шарики, уложить на лист, выпечь при температуре 210°С. Охлажденные шарики заглазировать расплавленным шоколадом.

### 94. ПЕЧЕНЬЕ «ИСКРИСТОЕ»

*Сахар — 600 г, сушеная айва — 200 г, вишневый сок — 250 г.*

Сушеную айву пропустить через мясорубку, протереть через сито. Сахар соединить с вишневым соком, до-

вести до кипения, все время помешивая, уварить до карамельной пробы (160—170°С), вылить на охлажденный эмалированный поднос, смазанный растительным маслом, посыпать протертой айвой, сложить вдвое, снова посыпать айвой и сложить вдвое. Проделать так несколько раз. Массу вытянуть до толщины 3—4 мм, после затвердения распилить на маленькие пластинки.

### 95. ПЕЧЕНЬЕ МОЛОЧНО-ТВОРОЖНОЕ

*Мука — 260 г, молоко — 50 г, сахар — 100 г, яйца — 2 шт., творог — 50 г, ванилин — 1 г.*

Сахар растворить в подогретом молоке, добавить протертый творог, яйца, ванилин, просеянную муку, замесить тесто, раскатать в пласт толщиной 3—4 мм. Выемкой вырезать печенья в виде звездочек, сердечек и т. д., уложить на лист, выпечь при температуре 240°С.

### 96. ПЕЧЕНЬЕ СЛИВОЧНОЕ

*Мука — 260 г, масло сливочное — 140 г, яйца — 2 шт., сахар — 300 г, орехи — 50 г, сода — 2 г, ванилин — 1 г.*

Сливочное масло размягчить, соединить с сахаром (250 г) и яйцом (1 шт.), растереть деревянной лопаткой, добавить ванилин, муку, смешанную с содой, все хорошо вымешать. Замешанное тесто выложить в кондитерский мешок с гладкой трубочкой, отсадить печенья в виде капелек, поверхность посыпать измельченными орехами, смешанными с сахаром (50 г). Выпечь при температуре 200—210°С.

### 97. ПЕЧЕНЬЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ

*Мука — 450 г, картофель — 260 г, сметана — 25 г, яйца — 2 шт., сахар — 300 г, ванилин — 1 г, шоколад — 160 г, сода — 2 г, шоколадная помада — 99 г.*

Сахар растереть с яйцами, сметаной, ванилином, добавить вареный картофель, муку с содой, протертый шоколад, вымешать до однородности. Замешанное тесто выложить на подпыленный мукой стол, раскатать в пласт толщиной 2—3 мм, нарезать на прямоугольные

полоски, уложить на лист, выпечь при температуре 180—200°С. Охлажденные полоски заглазировать шоколадной помадой, подогретой до 45—50°С.

### 98. ПЕЧЕНЬЕ С КОРИЦЕЙ

*Мука — 200 г, яблочное пюре — 160 г, корица — 20 г, сахар — 220 г, яйца (белки) — 2 шт., сахарная пудра — 50 г, сода — 2 г.*

Сахар (150 г) растворить в яблочном пюре, всыпать корицу, муку, перемешанную с содой, слегка вымешать, добавить взбитое, стойкое безе. Замесить тесто, из кондитерского мешка с гладкой трубочкой отсадить печенья в виде палочек на лист, смазанный жиром, посыпать сахарной пудрой. Выпечь при температуре 240°С.

### 99. ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ

*Мука — 380 г, масло сливочное — 100 г, сахар — 300 г, яйца — 3 шт., молоко — 50 г, сок одного лимона.*

Масло размягчить до пластичности, соединить с сахаром (200 г), лимонным соком, просеянной мукой, слегка перемешать. Белок охладить, взбить до образования стойкой, пышной массы, заварить сиропом из молока и сахара (100 г), доведенным до 130°С. Все компоненты соединить, хорошо вымешать, из кондитерского мешка с гладкой трубочкой отсадить печенья в виде лепешек, выпечь при температуре 220—230°С.

### 100. ФРУКТОВО-ОРЕХОВЫЕ «РОМАШКИ»

*Мука — 300 г, сахар — 200 г, масло сливочное — 100 г, сметана — 50 г, 1 яйцо, сода — 2 г, ванилин — 1 г, фруктовое повидло — 80 г, орехи грецкие — 80 г.*

Масло размять до пластичности, соединить с сахаром, яйцом, сметаной, ванилином, хорошо растереть, всыпать муку, соединенную с содой, вымешать до густоты, раскатать в пласт толщиной 2 мм, вырезать маленькие тарталетки, выпечь при температуре 180°С. На готовые тарталетки отсадить в виде цветка смесь из фруктового повидла и подсушенных измельченных орехов.

## 101. ПЕЧЕНЬЕ «ЦВЕТОЧНОЕ»

*Мука — 200 г, сахар — 250 г, яйца — 4 шт., крахмал — 20 г, варенье из роз — 200 г.*

Белки отделить от желтков, взбить в чистой охлажденной посуде. Когда начнется творожение, постепенно всыпать оставшуюся часть сахара и взбить до образования стойкой массы. К желткам добавить 3/4 количества сахара, взбить до увеличения объема в 2—3 раза.

Замесить тесто: к желткам добавить часть (1/4) взбитых белков, слегка перемешать, добавить просеянную муку, а затем оставшуюся часть белков и вымешать до образования однородного теста, вылить на бортовой лист, застеленный бумагой, выровнять, выпечь при температуре 210—220°С. Выпеченный пласт покрыть равномерным слоем варенья из роз, свернуть рулетом, разрезать поперек на тонкие пластинки.

## 102. ПЕЧЕНЬЕ С ВИШНЕВЫМ СИРОПОМ

*Белый хлеб — 280 г, вишневый сироп — 120 г, сахар — 200 г, яйца — 5 шт., мускатный орех — 2 г, сыр — 70 г, белая помада — 100 г, крахмал — 60 г.*

Белый хлеб и сыр протереть через мелкую терку, всыпать в вишневый сироп сахар, подогреть до полного растворения его, соединить все вместе, слегка перемешать, добавить мускатный орех, яйца, хорошо вымешать. Полученную массу выложить в кондитерский мешок с гладкой трубочкой, отсадить в виде вишенок на лист, смазанный жиром. Выпечь при температуре 170—180°С. Охлажденные печенья обмакнуть в разогретую белую помаду.

## 103. ПЕЧЕНЬЕ «ШОКОЛАДНЫЕ ХРУСТАЛИКИ»

*Мука — 80 г, сахарная пудра — 200 г, яйца (белки) — 5 шт., шоколад — 100 г, корица — 5 г, коньяк — 2, орехи грецкие — 50 г, белая помада — 50 г, крахмал картофельный — 20 г.*

Белки охладить, взбить в чистой посуде до увеличения объема в 2—2,5 раза. Всыпать половину сахарной пудры, взбить. Постепенно всыпать оставшуюся часть

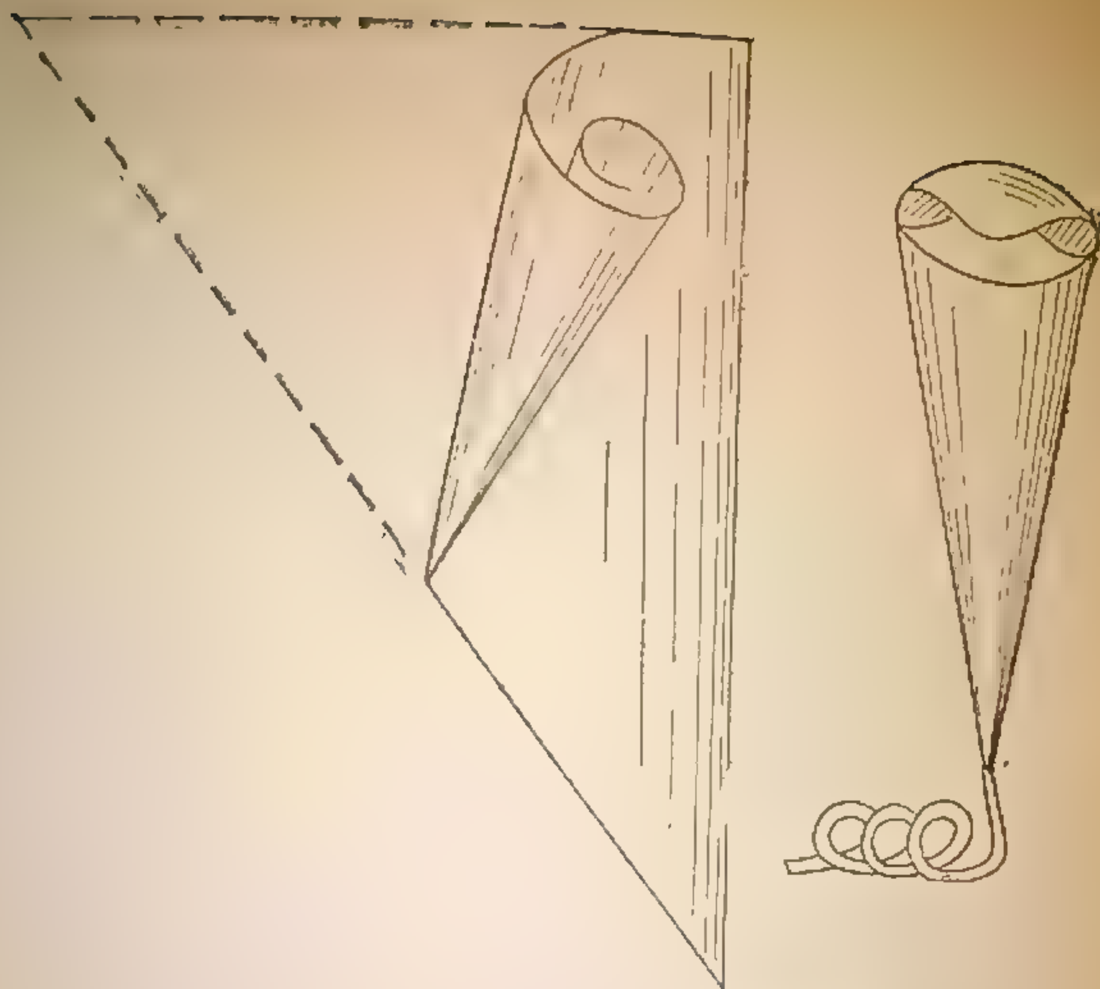


Рис. 4. Изготовление корнетика.

пудры, продолжая взбивать до увеличения объема в 4 раза.

Протертый шоколад, корицу, измельченные орехи, коньяк, крахмал, взбитое безе, муку перемешать до образования теста средней консистенции, перенести в кондитерский мешок с гладкой трубочкой, отсадить «хрусталики» на лист, смазанный жиром. Выпечь при температуре 220°С. Готовое печенье украсить кружочками из белой помады.

### 104. ПЕЧЕНЬЕ СО ШТРЕЙЗЕЛЕМ

*Мука — 330 г, сахар — 250 г, маргарин — 150 г, сода — 2 г, яйца — 3 шт., штрейзель — 100 г, ванилин — 2 г.*

Штрейзель приготовить из 30 г муки, 25 г масла, 50 г сахару, одного желтка. Все перемешать до образования крошек, протереть через сито.

Маргарин растереть с сахаром, добавить яйца

(2 шт.), ванилин, просеянную муку с содой и замесить тесто консистенции густой сметаны, выдержать на холоде в течение 10—15 минут. На подпыленном мукой столе раскатать тесто в пласт толщиной 3—4 мм, смазать взбитым яйцом, посыпать штрейзелем, разрезать на ромбики, уложить на лист. Выпечь при температуре 220—230°С.

### 105. ПЕЧЕНЬЕ МЯТНОЕ

*Сдобные сухари — 380 г, молоко — 100 г, яйца — 2 шт., листья мяты — 10—15 г, сахар — 250 г, сода — 2 г, эссенция мятная — 2 г, вино — 15 г.*

Молоко довести до кипения, всыпать сахар, перемешать до полного растворения его, добавить сдобные сухари, уварить, вбить яйца, влить настойку из мяты и эссенцию. Все хорошо перемешать, выложить в кондитерский мешок с гладкой трубочкой, отсадить печенья в виде листиков на смазанный жиром противень, выпечь при температуре 180—200°С.

Настойку из мяты приготовить следующим образом: листья мяты тщательно промыть в проточной воде, мелко порубить, залить вином, выдержать в течение 2—3 часов.

### 106. ПЕЧЕНЬЕ С ТРЮФЕЛЬНОЙ КРОШКОЙ

*Мука — 250 г, сахар — 150 г, масло сливочное — 100 г, яйца — 2 шт., творог — 50 г, сода — 2 г, фруктовое повидло — 70 г, трюфели — 80 г.*

Масло сливочное растереть с сахаром, добавить протертый творог, яйца, просеянную муку, соединенную с содой. Замесить тесто средней густоты, выложить на подпыленный мукой стол, раскатать в пласт толщиной 3 мм, вырезать круглой гофрированной выемкой печенья, уложить на лист, выпечь при температуре 250°С, смазать фруктовым повидлом и посыпать трюфельной крошкой.

Трюфельную крошку приготовить из помады (50 г), какао (25 г) и масла (20 г). Помаду подогреть до 50°С, соединить с какао, маслом, перемешать, охладить, протереть через сито.

4*

## 107. ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ЧЕРСТВОЙ БУЛОЧКИ

*Булки — 350 г, сыр — 100 г, яйца — 2 шт., лимонный сок — 5 г, сметана — 100 г, сахар — 350 г, крахмал — 25 г.*

Черствые булочки нарезать на тонкие пластинки, подсушить до золотисто-румяного цвета, пропустить через мясорубку или измельчить скалкой на столе. Сыр натереть на терке. Сахар соединить со сметаной, яйцами, растереть деревянной лопаткой или ложкой, добавить подготовленный сыр, булочную крошку, лимонный сок, крахмал. Все вымешать до образования однородной массы средней густоты. Замешанное тесто раскатать жгутом, разрезать на маленькие кусочки длиной 1,5—2 см, насечь поверхность острым ножом, уложить на лист, выпечь при температуре 240°С.

## 108. ПЕЧЕНЬЕ «ПЛАСТИНКИ»

*Творог — 300 г, яйца — 4 шт., сахар — 300 г, морковь — 100 г, мед — 50 г, мускатный орех — 2 г, сода — 2 г.*

Приготовить морковное пюре: морковь очистить, помыть, нарезать на части, отварить на пару, протереть через сито, соединить с подогретым медом, хорошо вымешать.

Охлажденные белки (4 шт.) взбить с сахаром (100 г) до увеличения объема в 4 раза. Сахар (200 г) соединить с желтками, растереть деревянной лопаткой до исчезновения кристаллов, добавить протертый творог, взбитые белки, мускатный орех, соду, хорошо вымешать. Массу вылить в противень, смазанный растительным маслом, выровнять, выпечь при температуре 180°С. Готовый пласт разрезать на две равные части, покрыть морковным пюре, соединить, разрезать на пластинки небольшого размера.

## 109. ПЕЧЕНЬЕ СДОБНОЕ

*Мука — 460 г, орехи грецкие — 250 г, сметана — 200 г, гвоздика — 2 г, корица — 2 г, мускатный орех — 2 г, сахар — 400 г, яйца (белки) — 5 шт., сахарная пудра — 70 г.*

Ядра грецких орехов поджарить до золотистого цве-

та, пропустить через орехомолку или мясорубку. Сметану соединить с сахаром (300 г), растереть. Охлажденные белки пышно взбить с сахаром (100 г). В сметану, растертую с сахаром, ввести орехи, гвоздику, корицу, мускатный орех, взбитые белки, просеянную муку, вымешать до образования однородной массы консистенции густой сметаны. Тесто выложить в кондитерский мешок с гладкой трубочкой, отсадить на лист в виде слив, выпечь при температуре 200°С. Готовое печенье припудрить.

### 110. ПЕЧЕНЬЕ С ИЗЮМОМ

*Мука — 240 г, мед — 50 г, сахар — 50 г, виноградный сок — 50 г, орехи — 75 г, изюм — 100 г, растительное масло — 100 г, сода — 2 г, яйца — 3 шт.*

Изюм перебрать, промыть, опустить в растительное масло, довести до кипения и выдержать в горячем состоянии до полного набухания. Орехи поджарить до золотисто-румяного цвета, измельчить. Охлажденные белки взбить с сахаром до образования стойкой, насыщенной массы. Желтки ввести в подогретый мед, хорошо вымешать, соединить с виноградным соком, измельченными орехами, содой и мукой, осторожно перемешать, добавить взбитые белки. Замесить тесто, выложить в кондитерский мешок с нарезной трубочкой, отсадить печенья на лист, смазанный жиром, в середину каждого печенья уложить набухший изюм. Выпечь при температуре 220°С до подрумянивания.

### 111. ПЕЧЕНЬЕ АЙВОВОЕ

*Айва — 200 г, орехи грецкие — 100 г, масло сливочное — 100 г, сахар — 200 г.*

Айву помыть, разрезать пополам, удалить сердцевину, нарезать на небольшие кусочки, опустить в сливочное масло, соединенное с сахаром и доведенное до кипения. Варить айву до тех пор, пока не станет мягкой. Готовую айву обкатать в измельченных орехах, уложить на лист, выдержать в печи 5—10 минут, при температуре 120—140°С.

## 112. ПЕЧЕНЬЕ «ОСЕННЯЯ ЛАКОМКА»

*Мука — 400 г, айва — 200 г, орехи грецкие — 100 г, масло сливочное — 200 г, сахар — 200 г, яйца — 2 шт., сода — 2 г.*

Айву помыть, удалить сердцевину, натереть на терке. Грецкие орехи поджарить до золотисто-румяного цвета, измельчить деревянной скалкой до порошкообразного состояния.

Сахар соединить со сливочным маслом и яйцами, хорошо растереть. Добавить измельченные орехи, протертую айву, просеянную и соединенную с содой муку, все хорошо вымешать. Замешанное тесто выложить в кондитерский мешок с нарезной трубочкой, отсадить на лист печенья в виде ромашек, выпечь при температуре 240°С.

## 113. ПЕЧЕНЬЕ ТВОРОЖНОЕ

*Мука — 320 г, сахар — 300 г, яйца — 6 шт., творог — 250 г, крахмал — 200 г, корица — 3 г, ванилин — 1 г, сахарная пудра — 50 г, сода — 2 г.*

Сахар растереть с яйцами до полного растворения кристаллов, ввести протертый творог, корицу, ванилин, муку, соединенную с содой, крахмал, все хорошо вымешать. Замешанное тесто перенести в кондитерский мешок с гладкой трубочкой, отсадить на лист, смазанный жиром, печенья в виде маленьких лепешек. Выпечь при температуре 180°С, посыпать сахарной пудрой.

## 114. ПЕЧЕНЬЕ «ПУШИСТЫЕ КРУГЛЯШИ»

*Мука — 400 г, яблоки — 160 г, сметана или сливки — 150 г, корица — 2 г, лимонная кислота — 2 г, яйца (белки) — 8 шт., сахар — 300 г, шоколад — 50 г.*

Яблоки помыть, натереть на терке, соединить со сливками, перемешать. Охлажденные белки взбить с сахаром до увеличения объема в 3—4 раза. В конце взбивки ввести лимонную кислоту. В сметанно-яблочную смесь добавить корицу, взбитые белки (половину), просеянную муку, слегка вымешать, ввести оставшийся белок. Замесить тесто средней густоты, переложить в

кондитерский мешок с гладкой трубочкой, отсадить на лист, смазанный жиром, печенья величиной с грецкий орех. Выпечь при температуре 220—230°С, украсить расплавленным шоколадом с помощью пергаментного корнетика.

### 115. ПЕЧЕНЬЕ ВИТАМИННОЕ

*Мука — 450 г, маргарин — 200 г, соль — 3 г, вода — 420 г, яйца — 15 шт., лимонный сок — 50 г, мед — 50 г, бисквитная крошка — 100 г, шоколадная помада — 200 г.*

Воду, маргарин, соль соединить, довести до кипения, всыпать просеянную муку и продолжать нагревать в течение 1 минуты, перемешивая, чтобы не образовались комки. Заваренное тесто охладить до 60 — 70°С, разрыхлить, постепенно вбивать яйца, хорошо взбить, выложить в кондитерский мешок с гладкой трубочкой, отсадить на лист, слегка смазанный жиром, шарики величиной с грецкий орех. Выпечь при температуре 180—200°С, охладить, начинить массой из меда, лимонного сока, бисквитной крошки, покрыть подогретой до 50°С шоколадной помадой.

### 116. ПЕЧЕНЬЕ «ТВОРОЖНАЯ ПОЛОСКА»

*Мука — 400 г, творог — 400 г, масло сливочное — 150 г, сахар — 250 г, корица — 2 г, яйца — 4 шт., айвовое варенье — 50 г, крахмал — 100 г, сахарная пудра — 50 г.*

Масло соединить с сахаром, хорошо растереть, добавить протертый творог, яйца, айвовое варенье, крахмал, корицу, муку, все тщательно вымешать. Замешанное крутое тесто выложить на стол, подпыленный мукой, раскатать деревянной скалкой в пласт толщиной 3—4 мм, нарезать узкие полоски длиной 4—5 см, уложить на лист. Выпечь при температуре 160—180°С, посыпать сахарной пудрой.

### 117. ПЕЧЕНЬЕ МИНДАЛЬНО-ЦУКАТНОЕ

*Мука — 400 г, миндаль — 100 г, сахар — 250 г, сливки — 100 г, фруктовые цукаты — 150 г, куриный жир — 150 г, мускатный орех — 2 г.*

Миндаль обдать кипятком, очистить, поджарить до золотисто-румяного цвета, измельчить.

Сахар соединить со сливками, куриным жиром, растереть деревянной лопаткой, ввести измельченные миндаль, мускатный орех, просеянную муку. Замесить крутое тесто, раскатать в пласт толщиной 3—4 мм, посыпать рублеными цукатами, слегка вдавить их в тесто скалкой. Нарезать квадратики, выпечь при температуре 250°С.

## 118. ПЕЧЕНЬЕ БИСКВИТНО-ПРАЛИНОВОЕ

*Мука — 300 г, сахар — 400 г, яйца — 7 шт., эссенция фруктовая — 2 г, грецкие орехи — 500 г, сливочное масло — 50 г.*

Яйца соединить с сахаром (200 г), взбить до увеличения объема в 3—4 раза. В конце взбивки добавить эссенцию, просеянную муку, слегка перемешать, всыпать пралине, вымешать до однородности. Тесто выложить в кондитерский мешок, на лист, смазанный жиром, отсадить печенья в виде сердечек, выпечь при температуре 210°С.

Пралине приготовить следующим образом: грецкие орехи пропустить через мясорубку или растереть скалкой в мелкую крошку, всыпать в растопленный сахар, все время помешивая деревянной лопаткой. Добавить сливочное масло, хорошо вымешать, вылить на мрамор или охлажденный и смазанный жиром эмалированный поднос, охладить, раздробить, растолочь в порошок.

## 119. ПЕЧЕНЬЕ МИНДАЛЬНО-ШОКОЛАДНОЕ

*Мука — 150 г, масло сливочное — 200 г, сахар — 300 г, миндаль — 300 г, шоколад — 200 г, яйца — 3 шт., лимонная цедра — 10 г.*

Масло сливочное размять, соединить с сахаром, растереть деревянной лопаткой, ввести желтки, взбить, добавить очищенный, измельченный в муку миндаль, протертый шоколад, лимонную цедру, просеянную муку, слегка перемешать. Добавить взбитые белки, хорошо вымешать. Замешанное тесто выложить в кондитерский мешок с гладкой трубочкой, на лист отсадить печенья в виде небольших лепешек, выпечь при температуре 210°С.

## 120. ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ЖАРЕНОЙ АЙВЫ

*Айва — 400 г, айвовое варенье — 100 г, масло растительное — 150 г, мука — 200 г, масло сливочное — 150 г, сахар — 160 г, корица — 2 г.*

Айву очистить, помыть, нарезать кружочками толщиной 2—3 мм, обжарить в растительном масле. Из муки, сливочного масла, сахара, корицы замесить песочное тесто средней густоты, охладить, раскатать в пласт толщиной 1,5—2 мм, вырезать круглой выемкой кружочки, примерно того же диаметра, что и кружочки из айвы. Выпечь при температуре 180—200°C, смазать айвовым вареньем, склеить с кружочками из айвы, охладить.

## 121. ПЕЧЕНЬЕ МИНДАЛЬНО-МЕДОВОЕ

*Мука — 500 г, миндаль — 200 г, мед — 250 г, яйца — 2 шт., масло сливочное — 100 г, лимонная цедра — 5 г, сода — 2 г.*

Миндаль очистить, подсушить, измельчить. В подогретый мед ввести размятое до пластичности сливочное масло, яйца, измельченный миндаль, лимонную цедру, слегка перемешать. Добавить просеянную муку, смешанную с содой, замесить густое тесто, раскатать в пласт толщиной 3—4 мм, нарезать небольшими полосками, на поверхности сделать симметричные углубления деревянной палочкой, выпечь при температуре 200—220°C.

## 122. РАССЫПЧАТЫЕ «БОЧЕНОЧКИ»

*Мука — 350 г, масло сливочное — 100 г, сахар — 300 г, яйца — 2 шт., коньяк или ром — 20 г, сахарная пудра — 50 г.*

Масло сливочное растереть с сахаром до полного растворения кристаллов, добавить яйца, коньяк, просеянную муку, хорошо вымешать. Замешанное тесто выложить на подпыленный мукой стол, раскатать в пласт толщиной 6—7 мм, круглой выемкой вырезать небольшого диаметра «боченочки», уложить на лист, выпечь при температуре 180—200°C, посыпать сахарной пудрой.

## 123. ПЕЧЕНЬЕ «ЛЮБИТЕЛЬСКОЕ»

*Мука — 420 г, масло сливочное — 200 г, сахар — 200 г, яйца — 2 шт., изюм — 150 г, эссенция фруктовая — 5 г, сода — 2 г, сахарная пудра — 50 г.*

Масло размять, соединить с сахаром, хорошо растереть деревянной лопаткой. Добавить яйца, фруктовую эссенцию, соль, просеянную и соединенную с содой муку. Замесить густое тесто, раскатать в пласт толщиной 3—4 мм, посыпать промытым рубленым изюмом, слегка вдавить в тесто. Нарезать печенья в виде прямоугольников, выпечь при температуре 200°С. Изюм можно заменить цукатами.

## 124. ПЕЧЕНЬЕ С ВИШНЕВОЙ МЯКОТЬЮ

*Мука — 480 г, вишни — 200 г, масло сливочное — 150 г, яйца — 4 шт., сахар — 300 г, грецкие орехи — 150 г, лимонная цедра — 5 г, белая помада — 160 г.*

Масло размять, соединить с сахаром и яйцами, растереть, добавить подсушенные, измельченные грецкие орехи, вишни, пропущенные через мясорубку, лимонную цедру, хорошо перемешать. Тесто выложить в кондитерский мешок с гладкой трубочкой, на лист отсадить печенья в виде ягод, выпечь при температуре 160—180°С, заглазировать подогретой помадой, охладить.

## 125. ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ЯБЛОК

*Мука — 350 г, яблоки — 150 г, яйца — 2 шт., сахар — 160 г, крахмал — 50 г, лимонная цедра — 5 г, сахарная пудра — 40 г.*

Сахар растереть с желтками до полного растворения кристаллов, добавить протертые печеные яблоки, крахмал, лимонную цедру, слегка перемешать, положить просеянную муку, взбитые с сахарной пудрой белки, хорошо вымешать. Замешанное тесто раскатать на подпыленном мукой столе в пласт толщиной 3—4 мм, круглой выемкой вырезать печенья, уложить на лист, выпечь при температуре 210°С.

## 126. ПЕЧЕНЬЕ МИНДАЛЬНО-КОФЕЙНОЕ

*Мука — 60 г, миндаль — 250 г, сахарная пудра — 150 г, масло сливочное — 50 г, яйца (желтки) — 6 шт., крахмал — 60 г, кофе — 15 г, кофейная эссенция — 3 г.*

Миндаль очистить, подсушить, пропустить через мясорубку или растереть в муку.

Желтки соединить с размягченным сливочным маслом, сахарной пудрой, добавить подготовленный миндаль, крахмал, кофе, кофейную эссенцию, просеянную муку, все вымешать. Тесто раскатать на подпыленном мукой столе в пласт толщиной 3—3,5 мм, выемкой вырезать печенья в виде небольших правильных треугольников, уложить на лист, слегка смазанный жиром, выпечь при температуре 240—260°С.

## 127. СЛИВОЧНЫЕ ТРЕУГОЛЬНИЧКИ

*Мука — 550 г, сливки — 150 г, сахар — 200 г, крахмал — 50 г, яйца — 4 шт., фруктовая эссенция — 2 г, сода — 2 г, фруктовое повидло — 100 г.*

Сливки соединить с сахаром, хорошо растереть, всыпать крахмал, слегка вымешать, добавить яйца, размягченное сливочное масло, просеянную муку с содой, фруктовую эссенцию, все тщательно вымешать. Замешанное тесто выложить на стол, раскатать в пласт толщиной 2—2,5 мм, металлической гофрированной выемкой вырезать печенья в виде правильных треугольников, на середину которых из бумажного корнетика отсадить повидло, края треугольников подогнуть вовнутрь, уложить на лист, выпечь при температуре 160—180°С.

## 128. ГВОЗДИЧНЫЕ РОМБИКИ

*Мука — 600 г, сметана — 80 г, сахар — 200 г, яйца — 5 шт., гвоздика — 8—10 г, какао — 50 г, миндаль — 50 г, сода — 2 г.*

Сметану растереть с сахаром, добавить яйца, какао, очищенный, поджаренный и измельченный миндаль, молотые зерна гвоздики, просеянную муку, соду, хорошо

вымешать. Замешанное тесто раскатать в пласт толщиной 3 мм, нарезать небольшие ромбики, уложить на лист, смазанный жиром, выпечь при температуре 160—170°С.

### 129. ПЕЧЕНЬЕ ГЛАЗИРОВАННОЕ

*Мука — 300 г, масло сливочное — 150 г, сахар — 250 г, яйца — 2 шт., какао — 50 г, лимонная цедра — 3 г, ванилин — 1 г, шоколад — 190 г, сода — 2 г.*

Сахар соединить с размягченным маслом, хорошо растереть, вбить яйца, прибавить какао, лимонную цедру, ванилин, просеянную муку, соду, все хорошо вымешать. Замешанное тесто раскатать в пласт толщиной 2—3 мм, гофрированной выемкой вырезать печенья, уложить на лист, выпечь при температуре 160—180°С. Печенье заглазировать расплавленным шоколадом.

### 130. ПЕЧЕНЬЕ «ИДЕАЛЬНОЕ»

*Мука — 200 г, сливки — 120 г, мед — 300 г, грецкие орехи — 500 г, какао — 100 г, сахарная пудра — 110 г.*

Сахарную пудру соединить со сливками, подогретым медом, измельченными грецкими орехами, какао, просеянной мукой, все тщательно вымешать. Готовое тесто охладить в течение 5—10 минут, затем раскатать в пласт толщиной 4—5 мм, нарезать прямоугольниками, уложить на лист, выпечь при температуре 180—200°С.

### 131. ПЕЧЕНЬЕ МЕДОВОЕ

*Мука — 300 г, мед — 200 г, сахар — 200 г, сметана — 50 г, корица — 2 г, сода — 2 г, фруктовое повидло — 100 г, шоколад — 190 г.*

Сахар соединить со сметаной, хорошо растереть деревянной лопаткой, добавить мед, корицу, муку с содой, замесить тесто консистенции густой сметаны. Готовое тесто выложить на подпыленный мукой стол, раскатать в пласт толщиной 3—4 мм. Вырезать печенья различных конфигураций, уложить на лист, смазанный жиром, выпечь при температуре 200—210°С, покрыть фруктовым повидлом, посыпать тертым шоколадом.

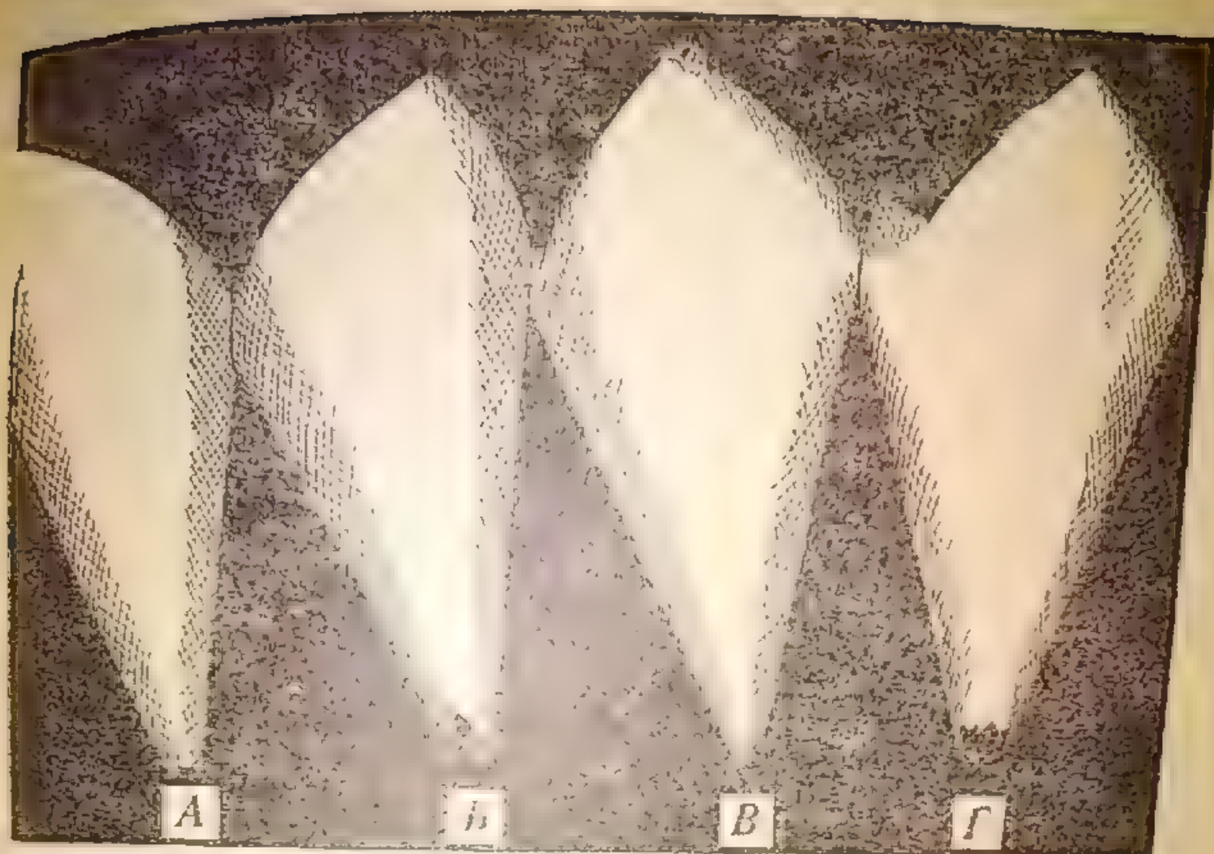



Рис. 5. Вырезание корзиночки:
а) прямой срез; б) косой; в) клинообразный; г) зубчатый.

### 132. ПЕЧЕНЬЕ МЕДОВОЕ С ИЗЮМОМ

*Мука — 260 г, мед — 100 г, орехи грецкие — 100 г, изюм — 140 г, яйца — 2 шт., фруктовое повидло — 80 г, апельсиновая цедра — 3 г.*

Подогретый мед соединить с яйцами, подсушенными и измельченными орехами, повидлом, апельсиновой цедрой, слегка перемешать, всыпать просеянную муку и замесить тесто средней густоты. Готовое тесто раскатать на подпыленном мукой столе в пласт толщиной 3 мм, посыпать подготовленным изюмом, разрезать на полоски, уложить на лист, смазанный жиром, выпечь при температуре 230°С.

### 133. ПЕЧЕНЬЕ «МЭРЦИШОР»

*Мука — 300 г, ядра абрикосовых косточек (сладкие) — 400 г, сахарная пудра — 200 г, шоколад — 20 г, сливки — 400 г, белая помада — 150 г, лимонный сок — 5 г, сода — 2 г.*

Ядра абрикосовых косточек обдать кипятком, очистить, поджарить до золотисто-румяного цвета, измель-

чить до порошкообразного состояния. Сливки соединить с сахарной пудрой, добавить протертый шоколад, измельченные ядра, просеянную муку, соду, хорошо вымешать. Тесто консистенции густой сметаны выложить в кондитерский мешок с фигурной трубочкой, отсадить печенья на лист, слегка смазанный жиром, выпечь при температуре 180—200°С. На середину готового печенья отсадить из пергаментного корнетика подогретую до 50°С белую помаду в виде точек.

### 134. ЖЕЛТОЧНЫЕ «ЗАВИТУШКИ»

*Мука — 260 г, сахарная пудра — 250 г, яйца (желтки) — 6 шт., масло сливочное — 100 г, крахмал — 100 г, ванилин — 2 г, сода — 2 г.*

Желтки соединить с сахарной пудрой и размятым маслом, растереть, прибавить крахмал, ванилин, муку и соду, все хорошо вымешать. Густое тесто раскатать на подпыленном столе в пласт толщиной 3—4 мм, разрезать на полоски, свернуть в виде завитушек, уложить на лист, смазать взбитым яйцом. Выпечь при температуре 200—220°С.

### 135. ПЕЧЕНЬЕ «ОРЕХОВЫЙ СЛОЙ»

*Мука — 250 г, грецкие орехи — 60 г, лесные орехи — 60 г, мед — 40 г, масло сливочное — 160 г, сахар — 200 г, помада — 100 г, лимонная цедра — 10 г, сода — 2 г.*

Каждый вид орехов поджарить измельчить, соединить с медом (по 20 г) и лимонной цедрой (по 5 г), хорошо вымешать.

Из муки, масла, сахара и соды приготовить песочное тесто, раскатать в пласт толщиной 2 мм, разрезать на две равные части. На одну часть положить ровным слоем массу из грецких орехов, меда и лимонной цедры, накрыть второй частью, на нее положить массу из лесных орехов, слегка прижать, уложить на лист, выпечь при температуре 230°С. Готовый пласт покрыть разогретой до 45—50°С помадой, охладить, нарезать печенья.

## 136. ОРЕХОВАЯ «РОМАШКА» С БЕЗЕ

*Орехи грецкие — 450 г, сметана — 80 г, яйца — 10 шт., сахар — 350 г, мука — 300 г, ванилин — 1 г, сода — 2 г, сахарная пудра — 60 г.*

Грецкие орехи поджарить до золотисто-румяного цвета, измельчить в муку, соединить со сметаной, яйцами (8 шт.), растертыми с сахаром, ванилином, всыпать муку, соединенную с содой, замесить тесто средней густоты. Готовое тесто перенести в кондитерский мешок с нарезной трубочкой, отсадить печенья в виде ромашек на лист, смазанный жиром и подпыленный мукой, выпечь при температуре 180°С.

Из двух белков и сахарной пудры взбить безе, с помощью пергаментного корнетика отсадить в середину «ромашек».

## 137. ПЕЧЕНЬЕ ШОКОЛАДНОЕ С МАЛИНОЙ

*Шоколад — 200 г, малина — 150 г, фруктовое повидло — 100 г, клубничная эссенция — 3 г, сахар — 100 г, вода — 50 г, эссенция уксусная — 3 г.*

Блочный шоколад разделить на квадратики, покрыть фруктовым повидлом, соединенным с клубничной эссенцией. Приготовить сироп из сахара, воды и эссенции, уварить до пробы на «шарик». В готовый сироп опустить на вилке малинку или клубничку. Заглазированную ягоду уложить в центр шоколадного квадратика.

## 138. БИСКВИТНО-БЕЗЕЙНЫЕ ТАРТАЛЕТКИ

*Бисквитная крошка — 400 г, мед — 200 г, корица — 5 г, сахарная пудра — 150 г, яйца (белки) — 4 шт., лимонная кислота — 1 г, коньяк — 5 г, фруктовое повидло — 50 г, шоколад — 50 г.*

Из сахарной пудры, охлажденных белков, лимонной кислоты, коньяка приготовить безейное тесто. Для этого белки взбить в чистой посуде вручную или механически до увеличения объема в 2—2,5 раза, всыпать половину выделенной пудры, продолжать взбивать. Когда белки начнут «творожиться» всыпать оставшуюся пудру и взбивать еще несколько минут. Безе выложить

в бортовой лист, смазанный жиром и подпыленный мукой, выровнять, выпечь при температуре 100—110°С в течение 1—1,5 часа.

Мед подогреть, ввести бисквитную крошку, корицу, хорошо вымешать, раскатать в пласт толщиной 3—4 мм. Круглой выемкой вырезать тарталетки, той же выемкой осторожно вырезать тарталетки из безе. Бисквитные тарталетки покрыть подогретым фруктовым повидлом, смешанным с коньяком, сверху уложить безейную тарталетку, с помощью корнетика украсить расплавленным шоколадом.

## 139. ПЕЧЕНЬЕ С ШОКОЛАДОМ

*Сахарная пудра — [illegible] г, яйца (белки) — 8 шт., коньяк — 5 г, лимонная кислота — 5 г, блочный шоколад — 100 г, масло сливочное — 25 г.*

Охлажденный белок взбить вручную или механически до увеличения объема в 2—2,5 раза, постепенно всыпая сахарную пудру ([illegible] г). Продолжать взбивать до увеличения объема массы в 4 раза, постепенно ввести остаток пудры, лимонную кислоту, в конце взбивки влить коньяк. Из кондитерского мешка с нарезной трубочкой отсадить безе в виде сердечек, бушеток, ромашек и т. п. на лист, смазанный жиром и подпыленный мукой. Выпечь при температуре 90—110°С в течение 1,5—2 часов. Блочный шоколад разрезать на мелкие кусочки, нагреть на мармите, избегая попадания воды. К расплавленному шоколаду добавить масло, перемешать, охладить до 25°С, а затем снова расплавить при температуре 30°С. Выложить в корнетик, украсить безейные печенья различными рисунками, узорами, охладить.

## 140. ПЕЧЕНЬЕ МАРЦИПАНОВОЕ СО СМОРОДИНОЙ

*Ядра абрикосовых косточек — 300 г, сахар — 350 г, патока — 5 г, лимонная цедра — 2 г, коньяк — 25 г, смородина — 150 г.*

Из сахара (100 г) и воды (40 г) приготовить сироп, уварить до 125—130°С, охладить до 60°С, влить коньяк, размешать, заглазировать в нем хорошо промытую смородину (красную, белую или черную). Ядра абрикосо-

вых косточек обдать кипятком, очистить, поджарить до золотисто-румяного цвета, измельчить.

Из сахара (150 г), патоки, воды (70 г) приготовить сироп, уварить до пробы на толстую нитку, постепенно всыпать измельченные ядра, перемешать до образования однородной массы, выложить на стол, слегка смазанный растительным маслом, раскатать в пласт толщиной 2—3 мм. Металлической выемкой маленького диаметра вырезать печенья, сверху уложить заглазированные в сиропе ягоды смородины.

### 141. ПРАЛИНОВЫЕ БРУСОЧКИ

*Орехи грецкие — 250 г, сахар — 300 г, масло сливочное — 10 г, белая помада — 100 г.*

Сахар распустить в котле, добавить измельченную ореховую муку, масло, хорошо вымешать. Массу выложить на эмалированный поднос, слегка смазанный растительным маслом, раскатать в пласт толщиной 5—6 мм, разрезать на брусочки, охладить, заглазировать белой помадой, подогретой до 50°С, дать остыть.

Вместо орехов можно использовать ядра абрикосовых, персиковых, сливовых косточек.

### 142. ЯДРА В ШОКОЛАДЕ

*Грецкие орехи — 300 г, молоко — 150 г, сахар — 250 г, шоколад — 150 г, белая помада — 50 г, вино десертное — 15 г, фруктовая эссенция — 5 г.*

Целые ядра грецких орехов разделить на четыре части, поджарить, опустить в сироп, приготовленный из сахара (250 г), молока и фруктовой эссенции, выдержать в течение 10—15 минут, вынуть, дать стечь сиропу. Ядра, покрытые молочным сиропом, заглазировать темперированным шоколадом. С помощью корнетика с маленьким выходным отверстием нанести на шоколадные ядра сеточку из белой помады, соединенной с вином.

## 143. ТВОРОЖНЫЕ ЖГУТИКИ

*Мука — 400 г, творог — 225 г, сахар — 200 г, яйца — 2 шт., смалец — 25 г, сметана — 100 г, сода — 2 г, ванилин — 2 г.*

Сметану соединить с яйцом (1 шт.) и сахаром, хорошо растереть, пышно взбить, ввести протертый творог, перемешанный со смальцем, слегка вымешать, всыпать просеянную муку, ванилин, замесить густое тесто. На подпыленном мукой столе раскатать тесто в пласт толщиной 5—6 мм, разрезать на полосы, скатать из них жгутики, разрезать на кусочки одинаковой длины, уложить на лист, смазать взбитым яйцом, выпечь при температуре 180—190°С.

## 144. ГРЕЧНЕВЫЕ ГРЕНКИ

*Гречневая крупа — 400 г, мед — 250 г, молоко — 1 л, яйца — 5 шт., сельдерей — 5 г, сдобные сухари — 50 г, сода — 2 г.*

Гречку перебрать, промыть, залить кипяченым молоком, варить до готовности. Выдержать под крышкой на слабом огне еще 1—1,5 часа. Готовую кашу пропустить через мясорубку, соединить с подогретым медом, яйцами (4 шт.), сухим протертым сельдереем, содой. Все хорошо вымешать, выложить в противень, выровнять, смазать взбитым яйцом, посыпать сдобными сухарями, выпечь при температуре 160—180°С. Выпеченный пласт разрезать на гренки.

## 145. ПЕЧЕНЬЕ ИЗ МАННОЙ КРУПЫ

*Манная крупа — 200 г, сахар — 300 г, лимонная цедра — 5 г, масло сливочное — 50 г, яйца — 4 шт., шоколад — 100 г, молоко — 1 л.*

Молоко прокипятить, всыпать перебранную манную крупу, варить до загустения. Добавить масло, растертое с сахаром и яйцами (3 шт.), лимонную цедру, хорошо вымешать. Кашу выложить на смазанный жиром противень, выровнять, смазать взбитым яйцом, выпечь при температуре 180°С. Готовый пласт разрезать на маленькие квадратики, украсить с помощью корнетика темперированным шоколадом.

## 146. КУБИКИ В ШОКОЛАДЕ

*Сдобные булочки — 200 г, мед — 140 г, шоколад — 150 г, корица — 3 г, лимонная цедра — 5 г, масло — 50 г.*

Сдобные булочки разрезать па кубики, положить на смазанный растительным маслом противень, сбрызнуть растопленным маслом, поджарить до золотисто-румяного цвета. Мед подогреть, смешать с лимонной цедрой, довести до кипения, всыпать подготовленные кубики, выдержать до насыщения, вынуть, дать стечь меду, обсушить. Расплавленный шоколад соединить с корицей, заглазировать в нем медовые кубики, охладить.

## 147. ПЕЧЕНЬЕ МОЛОЧНО-НАРЕЗНОЕ

*Панировочные сухари — 300 г, творог — 330 г, сахар — 300 г, сметана — 100 г, изюм — 50 г, корица — 2 г, апельсиновая цедра — 5 г, яйца — 3 шт., белая помада — 50 г.*

Сахар, сметану, яйца растереть деревянной лопаткой до полного растворения кристаллов. Добавить протертый через сито и перемешанный с изюмом творог, корицу, апельсиновую цедру, сухари. Все хорошо вымешать, выложить в противень, смазанный маслом, выровнять, выпечь при температуре 180°С. Охлажденный пласт украсить с помощью корнетика сеточкой из белой помады, разрезать на ромбики. Для придания помаде блеска ее нужно подогреть до 50°С и добавить третью часть белка.

## 148. ЯБЛОЧНЫЕ КРУЖОЧКИ С ПЕСОЧНОЙ СЕРДЦЕВИНОЙ

*Мука — 260 г, масло сливочное — 100 г, сахар — 250 г, корица — 2 г, яйца — 2 шт., яблоки — 300 г, сода — 2 г, коньяк — 20 г, мед — 100 г, сдобные сухари — 40 г.*

Из муки, масла, сахара, яиц, корицы приготовить песочное тесто (см. рецепт 1), выложить в кондитерский мешок с нарезной трубочкой, отсадить на лист небольшие круглые печенья, выпечь при температуре 200—210°С. Яблоки помыть, вырезать сердцевину, очистить,

нарезать кольцами, поместить в сироп, приготовленный из сахара (100 г), воды (50 г) и коньяка (20 г), выдержать в течение 30 минут, вынуть, посыпать сдобными сухарями.

Печенья намазать медом, уложить в середину яблочных кружочков, дать обсохнуть.

## 149. ВИШНЕВЫЕ «КОНВЕРТИКИ»

*Мука — 340 г, масло сливочное — 100 г, сметана — 50 г, сахар — 150 г, яйца — 3 шт., лимонная цедра — 5 г, вишни — 300 г, мед — 100 г, корица — 5 г, сахарная пудра — 80 г.*

Сахар растереть с маслом, яйцами (2 шт.), сметаной до полного растворения кристаллов. Добавить лимонную цедру, муку, замесить пластичное тесто, раскатать в пласт толщиной 2 мм, разрезать на маленькие квадратики, края смазать взбитым яйцом.

Из вишен удалить косточки, пропустить через мясорубку, соединить с медом, корицей, хорошо вымешать. На каждый квадратик положить немного вишневой массы, края защипать, смазать взбитым яйцом, выпечь при температуре 180—190°С. Готовые «конвертики» посыпать сахарной пудрой.

## 150. ПЕСОЧНЫЕ «ЦВЕТОЧКИ» С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

*Мука — 480 г, маргарин — 200 г, сахар — 400 г, яйца — 4 шт., ванилин — 2 г, картофель — 80 г, перец красный — 5 г, сахарная пудра — 100 г, корица — 2 г.*

Сахар соединить с маргарином и яйцами, хорошо растереть, всыпать просеянную муку, ванилин, замесить тесто консистенции густой сметаны. Замешанное тесто выложить в кондитерский мешок с нарезной трубочкой, отсадить печенья на лист, слегка смазанный жиром, выпечь при температуре 240°С. Картофель очистить, отварить в небольшом количестве воды или молока, обсушить, пропустить через мясорубку, соединить с сахарной пудрой и корицей, вымешать до однородности, из корнетика отсадить на середину печенья.

### 151. ПЕЧЕНЬЕ БЕЛКОВО-СЫРНОЕ

*Сыр голландский — 300 г, фруктовое повидло — 50 г, мед — 60 г, сахар — 250 г, яйца (белки) — 5 шт., лимонная кислота — 2 г.*

Сыр очистить, нарезать квадратиками, соединить попарно фруктовым повидлом с медом, сверху смазать этой же смесью.

Из белка, сахара, лимонной кислоты взбить безе, выложить в кондитерский мешок с нарезной трубкой, на сырные квадратики отсадить бушетки таким образом, чтобы покрыть всю поверхность, уложить на поднос, дать подсохнуть безе.

### 152. МАКОВЫЕ «РОСИНКИ»

*Мука — 200 г, масло сливочное — 100 г, сахар — 400 г, мак — 500 г, яйца — 4 шт., лимонная цедра — 5 г.*

Мак перебрать, промыть, отварить в небольшом количестве воды в течение 15—20 минут, откинуть на густое сито или марлю, сложенную в несколько слоев, дать стечь воде, пропустить через мясорубку. Сахар растереть с маслом, яйцами, взбить деревянной лопаткой, всыпать мак, лимонную цедру, просеянную муку, все хорошо вымешать. Тесто выложить в корнетик с маленьким выходным отверстием, отсадить печенья на лист, смазанный жиром и подпыленный мукой, выпечь при температуре 220—230°С.

### 153. ПЕЧЕНЬЕ ОМЛЕТНОЕ С МЕДОМ И ОРЕХАМИ

*Яйца — 10 шт., сахарная пудра — 500 г, мед — 150 г, орехи — 150 г.*

Яйца соединить с сахарной пудрой, взбить до увеличения объема в 3 раза, вылить на противень, смазанный жиром. Выпечь до готовности, сверху залить медом, посыпать подрумяненными и измельченными орехами, нарезать печенья в виде маленьких кубиков.

## 154. ИЗЮМ В ОРЕХОВОЙ ОБОЛОЧКЕ

*Изюм — 200 г, орехи грецкие — 500 г, молоко — 50 г, мед — 200 г, масло растительное — 120 г, белая помада — 120 г.*

Изюм перебрать, промыть в нескольких водах, опустить в кипящее растительное масло, выдержать до полного набухания. Орехи слегка поджарить, измельчить в порошок, всыпать в смесь из молока и меда, хорошо вымешать, раскатать в тонкий пласт, нарезать полосами. Полоски разрезать на квадратики, уложить на них набухшие изюминки, закатать в шарики. Можно сначала сформовать шарики, сделать в них углубление, поместить туда изюминку, уложить на лист, смазанный жиром, выпечь до подрумянивания. Готовые шарики украсить по всей окружности в виде обручей белой помадой, подогретой до 50°С.

## 155. ШОКОЛАДНЫЕ СТАКАНЧИКИ С БЕЗЕ

*Шоколад — 400 г, сахарная пудра — 150 г, яйца (белки) — 3 шт., лимонная кислота — 2 г, фруктовое повидло — 90 г.*

Шоколад разрезать на кусочки, расплавить на мармите, вылить в небольшие рюмки высотой 5—6 мм, в середину вставить промасляную палочку, охладить. Когда шоколад застынет, осторожно извлечь его из рюмки вместе с палочкой, палочку удалить. Отверстие в шоколадном стаканчике заполняют фруктовой начинкой. Из сахарной пудры, белка, лимонной кислоты взбить безе, из бумажного корнетика выпустить его на шоколадные стаканчики.

## 156. ПЕЧЕНЬЕ ИЗ СЫРА С МАКОВОЙ ПРОСЛОЙКОЙ

*Сыр голландский — 400 г, мед — 100 г, мак — 100 г, шоколад — 100 г.*

Мак перебрать, хорошо промыть, отварить в небольшом количестве воды в течение 15—20 минут, дважды пропустить через мясорубку, соединить с подогретым медом, вымешать,

Голландский сыр разрезать на тоненькие полоски, которые покрыть ровным слоем мака, смешанного с медом, заглазировать растопленным шоколадом.

### 157. ПЕЧЕНЬЕ С ИЗЮМОМ И МОРКОВНЫМ ПЮРЕ

*Мука — 600 г, яйца — 4 шт., мед — 100 г, изюм — 200 г, морковное пюре — 200 г, панировочные сухари — 50 г, масло растительное — 120 г, сахар — 200 г.*

Изюм перебрать, промыть, отварить в растительном масле до набухания. Морковь очистить, промыть, отварить, протереть через густое сито, соединить со взбитыми яйцами (2 шт.). В подогретый мед ввести морковное пюре, сахар, изюм, слегка перемешать, всыпать просеянную муку, вымешать. Из замешанного теста сформовать шарики величиной с грецкий орех, обвалять во взбитом яйце и сухарях, выпечь до образования румяной корочки.

### 158. МЕДОВЫЕ СВЕКОЛЬНИКИ В ОРЕХЕ

*Свекла — 150 г, мед — 100 г, грецкие орехи — 100 г, яйца (белки) — 2 шт., сахар — 100 г, лимонная кислота — 2 г.*

Красную свеклу испечь, очистить, нарезать тонкими пластинками, поместить в кипящий мед, выдержать на слабом огне в течение 10—15 минут. Из белка, сахара, лимонной кислоты взбить безе. Обсушенные свекольные пластинки обвалять в поджаренных и измельченных орехах, с помощью корнетика украсить взбитым безе, уложить на лист, смазанный жиром и подпыленный мукой, выдержать в печи при температуре 90—110°С в течение 30 минут.

### 159. РУЛЕТИКИ С ЖАРЕНОЙ СВЕКЛОЙ

*Мука — 480 г, масло сливочное — 200 г, сахар — 300 г, яйца (желтки) — 10 шт., свекла красная — 150 г, масло растительное — 100 г, мед — 50 г, ванилин — 1 г.*

Свеклу помыть, отварить, очистить, натереть на терке, выложить на сковороду с растительным маслом, жа-

рить, помешивая до готовности. Жареную свеклу соединить с медом, хорошо вымешать.

Масло растереть с сахаром до растворения кристаллов, влить желтки, хорошо взбить, всыпать просеянную муку, ванилин, все вымешать. Тесто выложить на стол, подпыленный мукой, раскатать в тонкий пласт, покрыть ровным слоем свекольного пюре, осторожно свернуть рулетом, разрезать на пластинки толщиной 3—4 мм, уложить на лист, выпечь при температуре 180—200°С.

### 160. РАЗНОЦВЕТНЫЕ ПЛЕТЕНОЧКИ С МАКОМ

*Мука — 320 г, маргарин — 80 г, сахар — 120 г, яйца — 4 шт., какао — 20 г, лимонная цедра — 5 г, мак — 50 г.*

Маргарин растереть с сахаром до растворения кристаллов, взбить яйца, слегка перемешать, всыпать просеянную муку, лимонную цедру, замесить тесто средней густоты, выложить на стол, разрезать на две равные части. Одну из них соединить с просеянным какао, вымешать до равномерного распределения порошка. Из белого и шоколадного теста скатать жгутики толщиной в карандаш, сплести, посыпать подготовленным маком, нарезать кусочками, уложить на лист, выпечь при температуре 180—200°С.

### 161. ПЕЧЕНЬЕ БЕЛКОВОЕ С ТВОРОГОМ

*Творог — 150 г, яйца (белки) — 5 шт., сахар — 250 г, лимонная кислота — 2 г.*

Белки охладить, взбить в чистой посуде до увеличения объема в 2—3 раза. В процессе взбивания постепенно всыпать половину сахара, а когда белок начнет «творожиться», всыпать оставшийся сахар, в конце взбивки добавить лимонную кислоту. Взбитое безе соединить с протертым творогом, все вымешать до однородности. Массу выложить в мешок с гладкой трубочкой, на лист, смазанный жиром и подпыленный мукой, отсадить печенья в виде палочек, выпечь при температуре 140—160°С.

## 162. КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПЛАСТИНКИ С МЕДОМ

*Картофель — 350 г, мед — 230 г, орехи грецкие — 100 г.*

Клубни картофеля одинаковых размеров очистить, помыть, разрезать на пластинки толщиной 2—3 мм. Мед довести до кипения, опустить в него картофельные пластинки, выдержать до мягкости, осторожно извлечь, посыпать поджаренными и измельченными орехами, уложить на лист, слегка смазанный жиром, выпечь при температуре 80—100°С в течение 10—15 минут.

## 163. ТВОРОЖНЫЕ «БАЛЛОНЧИКИ» С ПОВИДЛОМ

*Творог — 200 г, мука — 300 г, сахар — 150 г, яйца — 2 шт., повидло фруктовое — 200 г, масло сливочное — 50 г, корица — 2 г, сахарная пудра — 50 г.*

Сахар соединить с нарезанным на кусочки маслом, яйцами, хорошо растереть деревянной лопаткой, добавить протертый творог, корицу, все вымешать, всыпать просеянную муку, замесить тесто средней густоты. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 2—3 мм, разрезать на квадратики, на середину каждого из корнетика отсадить фруктовое повидло, края защипать, закатать в шарики, уложить на лист, выпечь при температуре 180°С до подрумянивания. Выпеченные «баллончики» посыпать сахарной пудрой.

## 164. ПЕЧЕНЬЕ ИЗ МОРКОВИ

*Морковь — 250 г, молоко — 200 г, сахар — 250 г, шоколад — 100 г, яйца (белки) — 3 шт., лимонная кислота — 2 г.*

Морковь одинаковых размеров очистить, помыть, разрезать на кружочки толщиной 2—2,5 мм, опустить в молоко, разведенное с сахаром (100 г), варить до мягкости, вынуть, дать стечь молочному сиропу, заглазировать в расплавленном на мармите шоколаде.

Из охлажденных белков, сахара (150 г) и лимонной кислоты взбить безе, выложить в пергаментный корнетик, отсадить на морковные кружочки в виде шапочки. Безе можно сделать шоколадным или закрасить соком.

### 165. КАРТОФЕЛЬНЫЕ «ЗВЕЗДОЧКИ» С ПОВИДЛОМ

*Картофель — 350 г, масло растительное — 150 г, молоко — 100 г, сахар — 150 г, лимонная эссенция — 2 г, фруктовое повидло — 150 г.*

Картофель очистить, помыть, с помощью металлической выемки в виде звездочки вырезать заготовки толщиной 2,5—3 мм, обжарить с обеих сторон в растительном масле до золотисто-румяного цвета, опустить в молочный сироп, вынуть, обсушить. Поджаренные и заглазированные картофельные «звездочки» смазать фруктовым повидлом, соединить попарно, сверху нанести тоненькую сетку из повидла с помощью бумажного корнетика.

### 166. СЛОЕНЫЕ ТРУБОЧКИ С ПОВИДЛОМ

*Мука — 350 г, маргарин — 200 г, 1 яйцо, лимонная кислота — 5 г, соль — 2 г, вода — 180 г, фруктовое повидло — 200 г, корица — 2 г, коньяк — 5 г.*

Из муки, маргарина, яиц, лимонной кислоты, соли, воды приготовить слоеное тесто (см. рецепт 2), выдержать на холоде в течение 10—15 минут. Готовое тесто раскатать на подпыленном мукой столе в пласт толщиной 2—3 мм, разрезать на полоски шириной 3—4 мм и длиной 5—6 см. Навернуть полоски на прутик из нержавеющей стали или на деревянную палочку толщиной в карандаш, уложить на лист, выпечь при температуре 250—260°С. Охлажденные трубочки осторожно снять с прутика, заполнить фруктовым повидлом, соединенным с корицей и коньяком, нарезать ножом-пилочкой на кольца толщиной в 2,5—3 мм.

### 167. ПЕЧЕНЬЕ ИЗ КОРОК ЦИТРУСОВЫХ ПЛОДОВ

*Апельсиновые или лимонные корки — 100 г, сахар — 500 г, вода — 200 г, белая помада — 100 г, вишневое варенье — 80 г, десертное вино — 20 г.*

Апельсиновые корки замочить в холодной воде на 2—3 суток, воду менять через 15—16 часов. Вымоченные корки отварить в большом количестве воды до мягкости, откинуть на сито, дать стечь воде, опустить в си-

роп из сахара и воды, варить до тех пор, пока корки не станут прозрачными, нарезать на небольшие ломтики, смазать вишневым вареньем, протертым через густое сито и соединенным с вином, склеить попарно, заглазировать подогретой до 50°С белой помадой.

### 168. ПЕЧЕНЬЕ «МАЯК»

*Для песочного теста: мука — 200 г, маргарин — 90 г, сахар — 120 г, 1 яйцо, ванилин — 1 г.*

*Для слоеного теста: мука — 200 г, маргарин — 100 г, 1 яйцо, кислота лимонная — 1 г, соль — 1 г, вода — 100 г.*

*Для безейного теста: яйца (белки) — 3 шт., сахарная пудра — 100 г, лимонная кислота — 2 г.*

*Для украшения: шоколад — 80 г.*

Из муки, маргарина, сахара, яиц, ванилина приготовить песочное тесто (см. рецепт 1), раскатать в пласт толщиной 1,5—2 мм, выемкой в трехкопеечную монету вырезать заготовки, уложить на лист, выпечь при температуре 180°С.

Из муки, маргарина, яиц, кислоты, воды приготовить слоеное тесто (см. рецепт 2). Охлажденное тесто раскатать в тонкий пласт, нарезать на короткие и узкие полоски, навернуть на металлический прутик толщиной в карандаш, выпечь при температуре 250°.

Из белка, сахарной пудры, лимонной кислоты взбить безе (см. рецепт 6). Выпеченные трубки заполнить безейной массой, установить на песочную заготовку, вокруг украсить расплавленным шоколадом с помощью бумажного корнетика.

### 169. ПЕЧЕНЬЕ «ВИШНЕВЫЙ ЦВЕТОК»

*Сахар — 250 г, яйца (белки) — 5 шт., лимонная кислота — 2 г, шоколад — 150 г, вишни — 200 г, мед—100 г.*

Крупные вишни одинакового размера промыть, с помощью английской булавки удалить косточки, мякоть разрезать на две половинки, опустить в разогретый мед, вынуть, дать стечь и обсохнуть. Из белка, сахара, лимонной кислоты взбить безе, выложить в пергаментный корнетик, выпустить в виде кружочков толщиной 3—4 мм на лист, смазанный жиром и подпыленный мукой,

высушить в печи при температуре 90—100°C в течение 2—2,5 часа. Готовые безейные кружочки заглазировать шоколадом, на них уложить в виде лепестков по пять вишневых половинок так, чтобы они успели приклеиться, в середину залить оставшийся шоколад.

## 170. ПЕЧЕНЬЕ «ШОКОЛАДНЫЕ ПАЛЬЧИКИ»

*Мука — 250 г, сахар — 100 г, маргарин — 150 г, 1 яйцо, мед — 50 г, фруктовое повидло — 100 г, шоколад — 100 г, масло растительное — 20 г, сода — 2 г.*

Из муки, маргарина, сахара, яиц, соды приготовить песочное тесто (см. рецепт 1), выложить на подпыленный мукой стол, раскатать в пласт толщиной 2—3 мм, нарезать в виде палочек длиной 2—3 см, уложить на лист, выпечь при температуре 160°C. Охлажденные палочки смазать (с одной стороны) подогретым медом, покрыть тонким слоем повидла, склеить попарно. Шоколад расплавить на мармите, соединить с растительным маслом, вымешать, заглазировать в нем песочные пальчики с прослойкой, охладить.

## 171. ПЕЧЕНЬЕ «КОЛОКОЛЬЧИКИ С МАРЦИПАНОМ»

*Мука — 300 г, маргарин — 200 г, сахар — 150 г, 1 яйцо, орехи — 100 г, фруктовое повидло — 70 г, мускатный орех — 2 г, шоколадная помада — 150 г.*

Сахар растереть с маргарином, вбить яйцо, всыпать просеянную муку, замесить тесто консистенции густой сметаны, охладить. На подпыленном мукой столе тесто раскатать в пласт толщиной 3 мм, вырезать кружочки величиной с трехкопеечную монету, уложить на лист, и выпечь до светло-золотистого цвета. Из поджаренных и измельченных орехов, фруктового повидла, мускатного ореха приготовить марципан, сформовать шарики, заглазировать шоколадной помадой, подогретой до 50°C, уложить на середину песочных кружочков.

## 172. ПЕЧЕНЬЕ «ЛОДОЧКИ»

*Мука — 280 г, масло сливочное — 100 г, сахар — 100 г, какао — 50 г, яйца — 4 шт., ванилин — 1 г, сода — 2 г, белая помада — 60 г, фруктовое повидло — 70 г, шоколад — 80 г.*

Сахар растереть с яйцом и мелко нарезанным маслом до растворения кристаллов, всыпать просеянную муку, перемешанную с какао и ванилином, замесить тесто консистенции густой сметаны. На подпыленном мукой столе тесто слегка вымесить, скатать в жгутик толщиной в палец, нарезать на кусочки длиной 3 см, по всей длине сделать пальцем углубление, уложить на лист, выпечь до золотисто-румяного цвета, охладить. Песочные лодочки заполнить белой помадой, смешанной с фруктовым повидлом, украсить расплавленным шоколадом.

## 173. ПЕЧЕНЬЕ «ЗАБАВА»

*Какао — 250 г, сахарная пудра — 260 г, масло сливочное — 250 г, орехи грецкие — 150 г, яйца (белки) — 2 шт., коньяк — 5 г, фруктовое повидло — 50 г.*

Сахарную пудру (200 г) растереть со сливочным маслом, всыпать просеянное какао, поджаренные и измельченные орехи, вымешать до однородности. Белки охладить, взбить с остатком сахарной пудры (60 г) до образования пышной стойкой массы. В конце взбивки ввести коньяк. Замешанное песочное тесто раскатать в пласт толщиной 3—4 мм, разрезать на полоски, скатать тонкие жгутики, свернуть в спираль, смазать взбитым яйцом, уложить на лист, выпечь при температуре 180—200°С. Взбитый белок перенести в кондитерский мешок с гладкой трубочкой, отсадить «башенки» на лист, смазанный жиром и подпыленный мукой, выпечь при температуре 90—100°С. Шоколадные спирали покрыть тонким слоем повидла, сверху установить безейные «башенки».

## 174. СЛОЕНЫЕ «ПОДУШЕЧКИ»

*Мука — 330 г, маргарин — 200 г, яйца — 3 шт., соль — 2 г, кислота лимонная — 4 г, вода — 140 г, орехи — 150 г, сахар — 50 г, мускатный орех — 2 г, десертное вино — 50 г.*

Орехи поджарить до золотисто-румяного цвета, пропустить через мясорубку, соединить с сахаром, мускатным орехом, вином, вымешать до однородности.

Приготовить слоеное тесто (см. рецепт 2). Охлажденное тесто выложить на подпыленный мукой стол, раскатать в пласт толщиной 3—4 мм, разрезать на квадратики, края смазать взбитым яйцом. На середину каждого квадратика положить ореховую начинку, края защипать, сверху слегка смазать взбитым яйцом, выпечь при температуре 220—240°С.

## 175. ПЕСОЧНЫЕ «ВАЛИКИ» С ИЗЮМОМ

*Мука — 300 г, сахар — 150 г, масло сливочное — 100 г, яйца — 2 шт., изюм — 200 г, ванилин — 1 г, помада — 50 г, сода — 2 г.*

Сахар растереть со сливочным маслом и яйцами до растворения кристаллов, добавить перебранный, промытый и пропущенный через мясорубку изюм, ванилин, просеянную муку, соду, все вымешать до образования однородной густой массы. Замешанное тесто выложить на подпыленный мукой стол, раскатать в пласт толщиной 10 мм, нарезать на полоски, скатать валики длиной 10—15 мм, уложить на лист, выпечь при температуре 210—220°С до золотисто-румяного цвета. Охлажденные валики украсить помадой, подогретой до 45—50°С.

## 176. ПЕЧЕНЬЕ «ПУШИСТОЕ»

*Мука — 100 г, картофель — 400 г, сметана — 200 г, сахар — 200 г, орехи — 150 г, яйца (белки) — 3 шт., мед — 100 г, лимонная кислота — 2 г.*

Клубни картофеля помыть, очистить, отварить на пару, протереть через сито, соединить с сахаром, растертым со сметаной, взбить деревянной лопаткой до однородности, всыпать просеянную муку, замесить тесто консистенции густой сметаны. Готовое тесто выложить в кондитерский мешок с гладкой трубочкой, отсадить печенья в виде лепешек.

Охлажденные белки взбить до увеличения объема в 3—4 раза, в конце взбивания ввести кислоту, тонкой

струйкой мед, доведенный до кипения (125—130°С). Добавить подсушенные измельченные орехи, вымешать. На картофельные лепешки из кондитерского мешка отсадить взбитое безе в виде шарика, выпечь при температуре 90—100°С в течение 30 минут (до образования корочки).

## 177. ПЕЧЕНЬЕ С ЭКСТРАКТОМ ИЗ ВИНОГРАДНОГО СОКА

*Мука — 450 г, сахар — 250 г, масло сливочное — 200 г, ванилин — 1 г, сода — 2 г, соль — 2 г, экстракт из виноградного сока — 250 г, белая помада — 150 г.*

Сахар соединить со сливочным маслом, хорошо растереть, всыпать просеянную муку, соединенную с содой и ванилином, соль, все перемешать. Полученную массу выложить на противень или лист, выровнять, выпечь при температуре 250°С, охладить, нарезать на мелкие кусочки, протереть через сито или пропустить через мясорубку. Измельченное тесто соединить с экстрактом из виноградного сока, вымешать до образования эластичной массы, сформовать шарики величиной с грецкий орех, заглазировать помадой, подогретой до 50°С.

## 178. ПЕЧЕНЬЕ «ИЗЫСКАННОЕ»

*Мука — 320 г, грецкие орехи — 400 г, сметана — 200 г, яйца — 4 шт., сахар — 200 г, шоколад — 150 г, лимонная цедра — 25 г.*

Сахар перемешать со сметаной и яйцами, растереть до растворения кристаллов, всыпать поджаренные и измельченные грецкие орехи, просеянную муку, хорошо вымешать, выложить в кондитерский мешок с гладкой трубочкой. На лист, слегка смазанный жиром, отсадить печенья в виде шариков, выпечь при температуре 220—240°С. Охлажденные печенья покрыть расплавленным шоколадом, посыпать измельченной лимонной цедрой.

## 179. ПЕЧЕНЬЕ ЯИЧНОЕ С ПОВИДЛОМ

*Мука — 300 г, маргарин — 150 г, сахар — 200 г, яйца — 4 шт., ванилин — 1 г, фруктовое повидло — 110 г.*

Маргарин размягчить, растереть с сахаром, добавить

желток, хорошо взбить деревянной лопаткой, всыпать просеянную муку, ванилин, все перемешать. Готовое тесто выложить в кондитерский мешок с металлической трубочкой, отсадить печенья круглой формы на лист, выпечь при температуре 220°С. Готовое печенье склеить попарно фруктовым повидлом. Из белка и сахара (150 г) приготовить безе (см. рецепт 6), из пергаментного корнетика отсадить на печенья в виде шапочек, поместить в печь для образования колера.

### 180. ПЕЧЕНЬЕ ТВОРОЖНО-ТЫКВЕННОЕ

*Мука — 340 г, творог — 200 г, яйца — 2 шт., тыква — 200 г, сахар — 300 г, мускатный орех — 2 г, шоколад — 50 г.*

Творог протереть через сито, тыкву отварить с сахаром до загустения, мускатный орех подсушить и протереть на мелкой терке. В тыкву, сваренную с сахаром, ввести творог, яйца, просеянную муку, мускатный орех, все хорошо вымешать. Тесто выложить на стол, раскатать в пласт толщиной 2—3 мм, выемкой вырезать круглые печенья, выпечь при температуре 180—200°С. Готовое печенье украсить расплавленным шоколадом.

### 181. ПЕЧЕНЬЕ «ГАРМОНИЯ»

*Мука — 250 г, маргарин — 100 г, сахар — 150 г, 1 яйцо, ванилин — 1 г, белая помада — 100 г, шоколад — 60 г.*

Сахар растереть с маргарином, яйцом, добавить просеянную муку, ванилин, замесить песочное тесто консистенции густой сметаны. Из общей массы отделить 150 г теста, раскатать в пласт толщиной 1—1,5 мм, вырезать маленького диаметра кругляши. Из оставшегося теста сформовать шарики, уложить на лист вместе с кругляшами, выпечь при температуре 180°С. Готовые кругляши заглазировать подогретой помадой, а шарики — расплавленным шоколадом и уложить на середину кругляшей.

## 182. ПЕЧЕНЬЕ С КОНЬЯКОМ

*Мука — 240 г, маргарин — 120 г, яйца — 8 шт., соль — 2 г, вода — 220 г, выпеченное безе — 100 г, коньяк или спирт — 120 г, айвовое повидло — 100 г, белая помада — 200 г.*

В воду положить соль, маргарин, довести до кипения, всыпать просеянную муку, вымешать в течение 1 минуты, не снимая с огня, охладить до 50—70°С. Заваренное тесто взбить деревянной лопаткой, постепенно вбить яйца, из кондитерского мешка отсадить шарики величиной с грецкий орех на лист, смазанный жиром, выпечь при температуре 180—200°С.

Из измельченного безе, коньяка (20 г) и айвового повидла приготовить начинку. Шарики разрезать пополам, наполнить начинкой, склеить половинки, пропитать оставшимся коньяком, заглазировать белой помадой, подогретой до 50°С, охладить.

## 183. ПЕЧЕНЬЕ «ХОЛМИКИ»

*Мука — 260 г, сливочное масло — 80 г, мед — 50 г, изюм — 150 г, яйца — 2 шт., сахар — 50 г, шоколад — 150 г, айвовое пюре — 20 г, белая помада — 50 г.*

Сливочное масло и айвовое пюре соединить и растереть с сахаром, добавить мед, пропущенный через мясорубку изюм, вбить одно яйцо, всыпать просеянную муку, замесить густое тесто. На столе тесто раскатать в пласт толщиной 3—4 мм, нарезать на полоски длиной 8—10 см, сложить полоски одну на другую в виде прямоугольника, разрезать по диагонали на 2 части, соединить их в виде треугольной пирамиды, затем разрезать на правильные треугольники, уложить на лист, смазать взбитым яйцом, выпечь при температуре 200°С. Охлажденные «холмики» покрыть расплавленным шоколадом. Украсить белой помадой в виде веток, травки.

## 184. ПЕЧЕНЬЕ «ВИШЕНКИ»

*Вишня — 400 г, мед — 150 г, белая помада — 160 г, сдобные сухари — 100 г.*

Вишни промыть, осторожно удалить косточки. С по-

мощью пергаментного корнетика вишни наполнить подогретым медом, заглазировать подогретой до 50°С белой помадой, посыпать сдобными сухарями.

### 185. АБРИКОСЫ С ВИНОГРАДОМ В СЛОЕНОМ ТЕСТЕ

*Мука — 350 г, маргарин — 200 г, яйца — 3 шт., соль — 2 г, кислота лимонная — 5 г, вода — 150 г, абрикосы — 200 г, виноград — 100 г, мед — 50 г, сахар — 100 г.*

Из муки, маргарина, яиц (2 шт.), соли, кислоты, воды приготовить слоеное тесто (см. рецепт 2). Абрикосы помыть, разрезать пополам, удалить косточки. Чистый виноград опустить в подогретый мед, вынуть, наполнить им половинки абрикосов и склеить попарно. Охлажденное слоеное тесто раскатать в пласт толщиной 3—4 мм, круглой выемкой вырезать кружочки или квадратики, края смазать взбитым яйцом, посыпать сахаром, в середину уложить абрикос с виноградом, края защипать, смазать взбитым яйцом, выпечь при температуре 250—260°С.

### 186. ПЕЧЕНЬЕ «БУТОНЧИКИ»

*Мука — 160 г, орехи грецкие — 200 г, сахар — 300 г, сливки — 250 г, цукаты — 100 г, шоколад — 100 г.*

Муку просеять, орехи поджарить, измельчить в муку, цукаты мелко насечь.

Сахар соединить со сливками, растереть деревянной лопаткой, добавить подготовленные орехи, цукаты, всыпать муку, все перемешать. Замешанное тесто выложить в кондитерский мешок с нарезной трубочкой, на лист, смазанный жиром, отсадить печенья в виде бутонов, выпечь при температуре 210—220°С.

На готовые печенья отсадить расплавленный шоколад в виде шпиля.

### 187. ПЕЧЕНЬЕ МЕДОВО-КАПУСТНОЕ

*Мука — 300 г, молотые сухари — 150 г, мед — 200 г, капуста — 200 г, яйца — 6 шт., фруктовые цукаты — 100 г.*

Капусту нашинковать, соединить с подогретым медом (150 г), сухарями, мукой, яйцами, хорошо вымешать. Массу выложить в противень, смазанный жиром и посыпанный сухарями, выровнять, выпечь при температуре 180°С. Готовый пласт смазать медом, посыпать измельченными фруктовыми цукатами, разрезать на маленькие квадратики.

### 188. ПЕЧЕНЬЕ «ШИШЕЧКИ»

*Мука — 580 г, мед — 220 г, сахар — 120 г, маргарин — 250 г, яйца (белки) — 8 шт., коньяк — 10 г, корица — 10 г, мускатный орех — 2 г.*

Маргарин нарезать на мелкие кусочки, соединить с сахаром, растереть деревянной лопаткой, ввести мед, слегка перемешать, добавить просеянную муку, коньяк, корицу, мускатный орех, подсушенный и натертый на терке, взбитые белки, все вымешать до однородности. Тесто перенести в кондитерский мешок с нарезной трубочкой, отсадить на лист печенья в виде еловых шишек, выпечь при температуре 240—260°С.

### 189. ПЕЧЕНЬЕ «ШОКОЛАДНЫЕ КРЮЧКИ»

*Мука — 280 г, сахар — 250 г, масло сливочное — 250 г, яйца — 2 шт., какао — 50 г, шоколад — 50 г.*

Масло размягчить, соединить с сахаром, яйцами, взбить деревянной лопаткой, всыпать просеянную муку, какао, вымешать. Тесто средней густоты выложить в пергаментный корнетик, отсадить печенья в виде крючка на лист, выпечь при температуре 180°С. Охлажденные «крючки» украсить растопленным шоколадом.

### 190. ПЕЧЕНЬЕ «ФРУКТОВЫЕ БАШЕНКИ»

*Мука — 530 г, масло сливочное — 200 г, сахар — 210 г, изюм — 150 г, фруктовая смесь — 200 г, яйца (белки) — 4 шт., фруктовая эссенция — 2 г.*

Сахар соединить с размягченным до пластичности маслом, хорошо растереть. Добавить перебранный, про-

6*

мытый и пропущенный через мясорубку изюм, фруктовую смесь из яблок, груш и айвы, протертых через сито или терку. Вымешать до образования однородной массы, прибавить взбитые белки, муку, фруктовую эссенцию. Замесить густое тесто, выложить в кондитерский мешок с нарезной трубочкой, отсадить печенья в виде башенок на металлический лист, выпечь при температуре 240—250°С.

### 191. ПЕЧЕНЬЕ «ЕЛОВЫЕ ШИШКИ»

*Мука — 400 г, маргарин — 200 г, сахар — 220 г, яйца (желтки) — 2 шт., молоко — 25 г, дрожжи — 10 г, еловые шишки — 6 штук.*

Маргарин размять до пластичности, хорошо растереть с сахаром, ввести желтки, дрожжи, растворенные в молоке, просеянную муку, все перемешать до образования однородной массы. Замешанное тесто оставить в теплом месте на 10—15 минут; выложить на подпыленный мукой стол, скатать в жгутики, разрезать на части, сформовать шарики, с помощью ножниц придать им вид шишек, уложить на лист, выпечь в духовке, куда поместить в глиняных горшочках или формочках насеченные еловые шишки. В процессе выпечки печенья пропитываются еловым запахом.

### 192. ПЕЧЕНЬЕ «ПОЗОЛОЧЕННЫЕ КОЛЬЦА»

*Мука — 200 г, айвовое повидло — 100 г, тыква — 100 г, сахар — 200 г, фруктовая эссенция — 1 г, грушевые цукаты — 60 г, 1 яйцо.*

Айвовое повидло, протертую тыкву соединить с сахаром, растереть деревянной лопаткой до растворения кристаллов, добавить измельченные грушевые цукаты, просеянную муку, фруктовую эссенцию. Замесить тесто средней густоты, выложить в пергаментный корнетик, отсадить на лист кольца величиной с трехкопеечную монету, смазать взбитым яйцом. Выпечь при температуре 160—180°С.

## 193. ПЕЧЕНЬЕ С ВИШНЕВЫМ ВАРЕНЬЕМ

*Мука — 360 г, куриный жир — 210 г, сахар — 220 г, яйца (желтки) — 3 шт., сода — 2 г, ванилин — 1 г, вишневое варенье — 200 г.*

Сахар растереть с куриным жиром, ввести желтки, ванилин, просеянную муку, соединенную с содой, вымешать до образования массы консистенции густой сметаны. Замешанное тесто выложить в пергаментный корнетик, отсадить на лист лепешки величиной с трехкопеечную монету, в центре каждого печенья уложить вишенку, выпечь при температуре 160°С.

## 194. ПЕЧЕНЬЕ БИСКВИТНОЕ С ЦУКАТАМИ

*Мука — 300 г, сахар — 390 г, яйца — 14 шт., эссенция фруктовая — 2 г, фруктовые цукаты — 150 г.*

Желтки взбить с сахаром (более половины всего количества) до увеличения объема в 3 раза. Охлажденные белки взбить до увеличения объема в 2—2,5 раза, постепенно, не переставая взбивать, ввести оставшийся сахар, взбить до увеличения объема в 4—5 раз. К взбитым желткам добавить взбитые белки (1/4 часть) и слегка перемешать, всыпать просеянную муку, прибавить остаток белка, эссенцию, все перемешать. Замешанное тесто выложить в корнетик, на лист, смазанный жиром, отсадить печенья в виде лепешечек на расстоянии 6—8 мм друг от друга, посыпать измельченными фруктовыми цукатами, выпечь при температуре 200—210°С.

## 195. ПЕЧЕНЬЕ НА ВЕРТЕЛЕ

*Грецкие орехи — 300 г, сахар — 200 г, яйца (белки) — 5 шт., лимонная кислота — 5 г, айвовые цукаты — 260 г.*

Насадить на вертел, чередуя, ореховые ядра и айвовые цукаты. Из охлажденных белков, сахара и лимонной кислоты взбить безе. Вертел опустить во взбитое безе, затем равномерно вращать над огнем до образования корочки. Повторить эту операцию до тех пор, пока не кончится безе. Ореховые ядра и айвовые цукаты осторожно снять с вертела, нарезать на части.

## 196. ПЕЧЕНЬЕ «РИМСКОЕ»

*Мука — 300 г, творог — 250 г, сахар — 150 г, масло сливочное — 110 г, мед — 200 г, яйца (белки) — 4 шт., мускатный орех — 2 г, лимонная кислота — 2 г.*

Из протертого творога, размятого масла, меда, мускатного ореха, муки замесить тесто густой консистенции, выложить на подпыленный мукой стол, раскатать деревянной скалкой в пласт толщиной 3—4 мм, круглой выемкой вырезать печенья, уложить на лист, выпечь при температуре 150—160°С. Из белков, сахара, лимонной кислоты взбить безе, перенести в кондитерский мешок с нарезной трубочкой, отсадить на печенья безе в виде цветка, выдержать снова в печи при температуре 90—100°С до образования корочки.

## 197. ПЕЧЕНЬЕ «ПОХОДНОЕ»

*Мука — 350 г, сахар — 350 г, яйца — 14 шт., эссенция фруктовая — 2 г, лесные орехи — 100 г.*

Из яиц, сахара, муки, эссенции приготовить бисквитное тесто (см. рецепт 5), выложить в кондитерский мешок с гладкой трубкой. Подобрать камешки-пластинки с гладкой поверхностью, хорошо помыть в содовом растворе. На подогретые, смазанные жиром камешки отсадить печенья в виде лепешек, посыпать измельченными лесными орехами, выпечь над костром до подрумянивания.

## 198. КУКУРУЗА С МЕДОМ И СЫРОМ

*Кукуруза — 2—3 початка, мед — 250 г, тертый сухой сыр — 100 г.*

Зерна кукурузы молочной зрелости выпечь в решете над горящими (без дыма и пламени) поленьями. Готовые зерна опустить в мед, вынуть, дать стечь меду, посыпать тертым сухим сыром (или творогом), перемешанным с сахарной пудрой. Зерна можно сначала склеить по 3 или 4 вместе, а затем посыпать сыром.

## 199. ПЕЧЕНЬЕ «ПИКАНТНОЕ»

*Мука — 450 г, масло сливочное — 100 г, сметана — 100 г, сахар — 300 г, яйца — 4 шт., сахарная пудра — 150 г, лимонная цедра — 5 г, помидоры — 200 г.*

Сахар хорошо растереть с маслом, добавить яйца, лимонную цедру, просеянную муку, замесить тесто, выложить на подпыленный мукой стол, раскатать в пласт толщиной 5—6 мм. Выемкой в виде сердечка вырезать печенья, в середине сделать круглое углубление, уложить на лист, выпечь при температуре 220°С. Помидоры помыть, ошпарить кипятком, опустить в холодную воду, очистить, разрезать на кружочки. Сметану соединить с сахарной пудрой, вымешать до однородности, покрыть кружочки из помидор, уложить на печенье в углубления, украсить оставшейся сметанной массой.

## 200. ПЕЧЕНЬЕ СЛОЕНОЕ С ОРЕХАМИ

*Мука — 350 г, маргарин — 200 г, яйца — 2 шт., соль — 2 г, лимонная кислота — 5 г, вода — 200 г, орехи — 200 г, сахар — 150 г, шоколад — 100 г.*

В воде (3/4 общего количества) растворить соль, кислоту, вбить одно яйцо, всыпать просеянную муку, замесить тесто. В процессе замешивания влить оставшуюся воду до образования однородной массы. Тесто выдержать на холоде в течение 30 минут, затем раскатать в прямоугольный пласт толщиной 1 см, на него положить маргарин, соединенный с поджаренными и измельченными в порошок орехами. Пласт сложить вчетверо, плавно раскатать и снова сложить вчетверо. Выдержать на холоде (30 минут), произвести аналогичную раскатку. Повторить так 3—4 раза. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 5—6 мм, небольшой круглой выемкой вырезать кружочки, смазать взбитым яйцом, уложить на лист, выпечь при температуре 250—260°С. С помощью пергаментного корнетика печенье украсить растопленным шоколадом.

## 201. ПЕЧЕНЬЕ ЦУКАТНО-ОРЕХОВОЕ

*Мука — 460 г, маргарин — 210 г, яйца — 14 шт., соль — 5 г, вода — 420 г, цукаты фруктовые — 250 г, мед — 100 г, орехи грецкие — 150 г.*

В воде растворить соль, добавить маргарин, довести до кипения, всыпать муку, вымешать до однородности, поддерживая температуру постоянной, затем охладить до 60°С. Заваренное тесто разрыхлить, постепенно вбить яйца, взбить. С помощью кондитерского мешка с гладкой трубочкой готовое тесто отсадить в виде шариков величиной с грецкий орех на лист, слегка смазанный жиром. Выпечь при температуре 180—200°С. Охлажденные шарики разрезать пополам, заполнить цукатами, погруженными в подогретый мед и обкатанными в подсушенных и измельченных орехах. Половинки склеить, смазать медом, посыпать измельченными орехами.

### 202. ПЕЧЕНЬЕ КАРТОФЕЛЬНО-МАКОВОЕ

*Картофель — 520 г, масло сливочное — 100 г, мука — 100 г, сахар — 200 г, яйца — 4 шт., мускатный орех — 2 г, мак — 150 г, молоко — 250 г, корица — 15 г.*

Картофель испечь, протереть через сито или дуршлаг. Мак всыпать в молоко, отварить до готовности, дважды пропустить через мясорубку. Картофель соединить с размятым маслом, просеянной мукой, яйцами, мускатным орехом, замесить тесто средней густоты, раскатать на подпыленном мукой столе в пласт толщиной 4 мм. Сверху положить ровным слоем подготовленный мак, сложить тесто вдвое, раскатать в пласт первоначальных размеров, смазать слегка маслом, снова сложить вдвое и раскатать. Пласт разрезать на маленькие квадратики, посыпать корицей, выпечь при температуре 180—200°С.

### 203. ПЕЧЕНЬЕ СЫРКОВОЕ

*Сыр — 300 г, панировочные сухари — 100 г, яйца — 3 шт., орехи — 150 г, растительное масло — 90 г, мед — 120 г.*

Сыр нарезать на маленькие кусочки, обвалять во взбитом яйце, в панировочных сухарях, уложить на противень с растительным маслом, слегка обжарить, покрыть медом, посыпать поджаренными и измельченными орехами.

## 204. ПЕЧЕНЬЕ «НЕЖЕНКА»

*Мука — 440 г, маргарин — 100 г, сахар — 300 г, грецкие орехи — 200 г, яйца — 4 шт., сок лимона — 10—15 г, белая помада — 150 г.*

Сахар растереть с маргарином, вбить яйца, хорошо вымешать, затем добавить поджаренные и измельченные орехи, просеянную муку, сок лимона. Замесить тесто консистенции густой сметаны, выложить в кондитерский мешок с гладкой трубочкой, отсадить печенья в виде палочек на лист, слегка смазанный жиром, выпечь при температуре 220°С. Готовые печенья заглазировать подогретой до 50°С белой помадой.

## 205. ПЕЧЕНЬЕ НА СМАЛЬЦЕ

*Мука — 400 г, смалец — 300 г, орехи — 150 г, сахар — 400 г, соль — 5 г, ванилин — 2 г.*

Сахар соединить со смальцем, хорошо растереть, добавить просеянную муку, ванилин, соль, замесить густое тесто. На подпыленном мукой столе тесто раскатать в пласт толщиной 3—4 мм, посыпать слегка подсушенными и измельченными орехами, разрезать на маленькие прямоугольники. Выпечь при температуре 200—220°С.

## 206. ПЕЧЕНЬЕ «СОЧНОЕ»

*Мука — 400 г, сахар — 100 г, маргарин — 40 г, вода — 180 г, дрожжи — 50 г, соль — 2 г, мак — 300 г, мед — 150 г, ванилин — 2 г, 1 яйцо.*

Из дрожжей, сахара, маргарина, воды, соли, муки приготовить тесто, поставить в теплое место на 1,5—2 часа. Мак промыть, отварить, дважды пропустить через мясорубку. Тесто раскатать, разрезать на полоски шириной 3—4 см, смазать яйцом, равномерно положить на них маковую начинку, края защипать, уложить вниз швом на противень, смазанный растительным маслом. Выпеченные изделия залить медом и выдержать в духовке до тех пор, пока мед не впитается в тесто, разрезать на небольшие кусочки.

## 207. ПЕЧЕНЬЕ «СВАДЕБНОЕ»

*Мука — 250 г, маргарин — 125 г, яйца — 8 шт., соль — 4 г, вода — 220 г, яблочное повидло — 100 г, орехи — 100 г, шоколад — 200 г, коньяк — 150 г.*

В воду положить маргарин и соль, довести до кипения, добавить просеянную муку и варить в течение 1 минуты, все время помешивая, охладить до 50—60°С, вбить яйца, тщательно перемешать.

Подготовленное тесто выложить в кондитерский мешок с гладкой трубочкой или пергаментный корнетик, отсадить на смазанный жиром лист кольца, сверху на каждое кольцо отсадить второе. Выпечь при температуре 180—200°С. Охлажденные кольца разрезать по месту соединения, начинить смесью из повидла и молотых орехов, соединить, пропитать коньяком, заглазировать растопленным шоколадом.

## 208. ПЕЧЕНЬЕ «КЛУБНИЧКА»

*Мука — 290 г, масло сливочное — 150 г, 1 яйцо, сода — 1 г, сахар — 100 г, клубничное варенье — 400 г, клубничный сироп — 160 г.*

Сахар растереть с размягченным сливочным маслом, ввести яйца, соду, просеянную муку, все хорошо вымешать. На подпыленном мукой столе тесто раскатать в пласт толщиной 3—4 мм, разрезать на маленькие квадратики, уложить на лист, выпечь при температуре 230—250°С. Охлажденные печенья пропитать клубничным сиропом, сверху положить клубничку, полить оставшимся сиропом.

## 209. ПЕЧЕНЬЕ «АРОМАТ ЮГА»

*Маринованный виноград — 500 г, цукаты из яблок, груш, айвы, арбуза — 200 г, шоколадная помада — 250 г, мед — 150 г.*

Мелко насечь цукаты из яблок, груш, айвы, арбуза, смешать их. Отобрать целые, крупные ягоды маринованного винограда, заглазировать подогретой до 50°С шоколадной помадой, дать стечь помаде, охладить.

Заглазированный виноград окунуть в подогретый мед, каждую ягоду обвалять в измельченных цукатах, поместить в холодильник.

## 210. ПЕЧЕНЬЕ «ФРУКТОВОЕ АССОРТИ»

*Мука — 230 г, маргарин — 110 г, сахар — 100 г, сода — 2 г, варенье яблочное, вишневое, сливовое, грушевое — по 60 г, орехи — 200 г, белая помада — 100 г.*

Из просеянной муки, маргарина, сахара, соды замесить песочное тесто (см. рецепт 1), раскатать на подпыленном мукой столе в пласт толщиной 2—3 мм, выемкой маленького диаметра вырезать лепешки, выпечь до подрумянивания. Каждый вид варенья смешать с подсушенными и измельченными орехами (по 50 г), скатать небольших размеров шарики, уложить на лист, смазанный жиром, выпечь до появления румяной корочки. Песочные лепешки смазать вареньем, положить на них шарики. Белую помаду подогреть до 35—40°С, разделить на три части, подкрасить в розовый, красный и зеленый цвета. Из пергаментной бумаги или целлофана свернуть корнетики с узким выходным отверстием и нанести на шарики тонкие узоры из подкрашенной помады.

## 211. ПЕЧЕНЬЕ «ЕВИНО ЗЕЛЬЕ»

*Мука — 250 г, маргарин — 125 г, яйца — 15 шт., вода — 240 г, соль — 2 г, орехи грецкие — 100 г, сахар — 200 г, шоколад — 100 г, коньяк или ликер — 100 г, фруктовое повидло — 120 г.*

В кастрюлю налить воду, положить маргарин, соль, довести до кипения, всыпать муку и варить около 1 минуты, все время помешивая. Охладить, вбить яйца и вымешивать. Если тесто очень густое, добавить еще яиц и продолжать взбивать. Замешанное тесто выложить в кондитерский мешок с гладкой трубочкой и, на слегка смазанный жиром лист, отсадить шарики. Выпечь при температуре 180—200°С. В готовые шарики с помощью шприца ввести коньяк или ликер. Сахар растопить, всыпать поджаренные орехи, перемешать. Полученную массу выложить на эмалированный поднос, слегка смазанный растительным жиром, охладить до

полного затвердения, затем растереть скалкой до получения грильяжной крупки. Шарики покрыть фруктовым повидлом, обкатать в грильяжной крупке, украсить растопленным шоколадом.

### 212. ПЕЧЕНЬЕ «ШАМПИНЬОН»

*Мука — 500 г, сахар — 300 г; масло сливочное — 200 г, грибы соленые или маринованные — 200 г, вино десертное — 50 г, белая помада — 60 г.*

Просеянную муку соединить с размягченным маслом (150 г), перемешать. Грибы пропустить через мясорубку, поджарить, положить в муку с маслом, добавить вино, сахар и вымешать так, чтобы получилось тесто средней густоты. Сформировать различные по величине шляпки и ножки, уложить их на лист, слегка смазанный жиром, испечь. Выпеченные изделия соединить попарно (ножку со шляпкой), покрыв места соединений разогретой белой помадой.

### 213. ПЕЧЕНЬЕ «ШИПОВНИК»

*Плоды шиповника — 500 г, сахарная пудра — 300 г, орехи грецкие — 100 г, яйца (белки) — 3 шт., сок лимонный — 20 г, варенье из айвы — 150 г.*

Твердые плоды созревшего шиповника промыть, удалить плодоножки, соцветия. Разрезать плод пополам или срезать верхушку и удалить семена. Подсушенные и измельченные орехи перемешать с сахарной пудрой (150 г) и вареньем и заполнить этой начинкой шиповник (соединив разрезанные половинки вместе). Охлажденные белки взбить с оставшейся сахарной пудрой до образования стойкой массы. В конце взбивки влить лимонный сок. Плоды шиповника обкатать в безе, подсушить в духовке при температуре 70—80°С.

### 214. ПЕЧЕНЬЕ «ВИШЕНКА»

*Мука — 480 г, сахар — 280 г, маргарин — 250 г, яйца — 2 шт., цукаты из вишен — 100 г, сода — 1 г, вишневый сок — 100 г.*

Маргарин растереть с сахаром (или сахарной пуд-

рой), добавить яйца, сок, все взбивать в течение нескольких минут, всыпать просеянную муку, соду, замесить тесто средней густоты. Готовое тесто выложить в кондитерский мешок с гладкой трубочкой, на сухой и чистый лист отсадить печенья в виде маленьких шариков. Вдавить в шарики цукаты из вишен, прикрыть их тестом, стараясь сохранить форму шара, выпечь при температуре 200°С.

## 215. ПЕЧЕНЬЕ МЕДОВО-ЗАВАРНОЕ

*Мука — 240 г, маргарин — 120 г, соль — 3 г, вода — 220 г, яйца — 8 шт., мед — 100 г, орехи — 160 г, сахарная пудра — 60 г.*

В эмалированную посуду с водой положить маргарин и соль, довести до кипения. Всыпать муку и, непрерывно помешивая, варить около одной минуты. Заварное тесто охладить до 60—70°С, добавить яйца и взбить. Выложить в кондитерский мешок с гладкой трубочкой, на слегка смазанный жиром лист отсадить шарики величиной с грецкий орех. Выпечь при температуре 180—200°С.

Измельченные в порошок орехи смешать с медом. Выпеченные шарики надрезать, наполнить подготовленной начинкой, припудрить.

## 216. КУКУРУЗА В БЕЗЕ

*Мука — 50 г, яйца (белки) — 5 шт., сахарная пудра — 200 г, апельсиновая цедра — 10 г, ванилин — 1 г, кукурузные зерна — 350 г, соль — 200 г.*

В сухом чугунке подогреть соль до 100—110°С, всыпать кукурузные зерна и прикрыть крышкой. Когда все зерна раскроются, вынуть их из соли, охладить.

Белки взбить с сахарной пудрой (150 г) до увеличения объема в 2—2,5 раза, продолжая взбивать, постепенно всыпать остальную сахарную пудру. Когда масса увеличится в объеме в 4 раза, всыпать просеянную муку, апельсиновую цедру, ванилин, слегка вымешать, покрыть кукурузные зерна. Осторожно каждое зерно переложить на противень, слегка смазанный жиром и подпыленный мукой, высушить в печи при температуре 80—90°С в течение 2—3 часов.

## 217. ОРЕХОВЫЕ РОМБИКИ

*Мука — 350 г, масло сливочное или маргарин — 190 г, сода — 2 г, сахар — 300 г, молотые орехи — 150 г, варенье — 50 г, ванилин — 2 г.*

Просеянную муку, размягченное масло, сахар (150 г), соду, ванилин перемешать, замесить песочное тесто. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 3—3,5 мм и выпечь на сухом листе при средней температуре. Охлажденный пласт покрыть тонким слоем варенья, посыпать измельченными орехами, перемешанными с сахаром, выдержать в печи до тех пор, пока орехи не подрумянятся, разрезать на ромбики.

## 218. ОРЕХОВЫЕ КОЛЬЦА

*Мука — 400 г, маргарин — 200 г, сахар — 300 г, корица — 5 г, сода — 2 г, 1 яйцо, орехи — 100 г, шоколад — 50 г.*

Маргарин размять, перемешать с сахаром, растереть деревянной лопаткой до однородности, ввести яйца, корицу, молотые орехи и взбить. В хорошо перемешанную массу всыпать просеянную муку, соду, замесить тесто, выдержать на холоде. Охлажденное тесто нарезать на кусочки, раскатать их в тонкие жгутики, свернуть в кольца. Подготовленные изделия выпечь при температуре 230°С. Охлажденные кольца украсить разогретым шоколадом.

## 219. ПЕЧЕНЬЕ «СПОРТ»

*Мука — 400 г, сахар — 150 г, масло сливочное или маргарин — 100 г, орехи — 100 г, яйца — 5 шт., изюм — 100 г, курага — 50 г, сухие дрожжи — 10 г, соль — 2 г, лимонная кислота — 5 г, сахарная пудра — 50 г, масло растительное — 1 л.*

Яйца взбить с сахаром до полного растворения кристаллов. Масло разогреть, всыпать в него, перемешивая, муку, сухие дрожжи, соль, хорошо перемешать, влить яично-сахарную смесь, добавить молотые орехи, промытые и пропущенные через мясорубку изюм и курагу (сушеные абрикосы), лимонную кислоту, все вы-

мешать до однородности. Замешанное тесто набирать чайной ложечкой и опускать в кипящее растительное масло (фритюр). Жарить до светло-румяного цвета. Охлажденные кругляши посыпать сахарной пудрой.

### 220. ПЕЧЕНЬЕ «СЮРПРИЗ»

*Сахар — 1 кг, яйца (белки) — 20 шт., ванилин — 2 г, лимонная кислота — 5 г, орехи — 80 г.*

Взбить белки до признаков творожения. Продолжая взбивать, всыпать небольшими порциями сахар. Добавить кислоту и ванилин, взбить до образования стойкой массы, подкрасить пищевым красителем и выложить в кондитерский мешок с нарезной трубочкой. На металлический лист, смазанный жиром и подпыленный мукой, выпустить лепешки различной формы, посыпать измельченными орехами, выпечь при температуре 90—100°С.

### 221. ПЕЧЕНЬЕ С МЕДОМ И ОРЕХАМИ

*Мука — 400 г, масло сливочное — 200 г, сахар — 160 г, мед — 70 г, орехи — 100 г, ванилин — 2 г, мускатный орех — 5 г, сода — 1 г.*

Масло сливочное размять, хорошо растереть с сахаром, всыпать просеянную муку, соду, натертый мускатный орех, все перемешать. Песочное тесто раскатать в пласт толщиной 4—5 мм, круглой выемкой вырезать печенья, уложить на лист, выпечь при температуре 240—250°С. Охлажденные печенья покрыть медом и посыпать измельченными поджаренными орехами.

### 222. ПЕЧЕНЬЕ СДОБНО-ОРЕХОВОЕ

*Мука — 300 г, масло растительное — 80 г, сахар — 350 г, орехи — 260 г, яйца — 9 шт., миндальная эссенция — 1 г, апельсиновые цукаты — 50 г, сахарная пудра — 70 г, ванилин — 1 г.*

Измельченные орехи смешать с сахаром (2/3 всего количества) и яичными желтками. Отдельно взбить белки, всыпать оставшийся сахар и продолжать взби-

вать до растворения кристаллов. Взбитые желтки и белки смешать, добавить просеянную муку, растительное масло, измельченные цукаты, замесить тесто, выложить в форму, застеленную промасленной бумагой, и выпечь в духовке со средней температурой. Охладить, разрезать ромбиками, посыпать сахарной пудрой, смешанной с ванилином.

### 223. ОРЕХОВЫЕ РОЖКИ

*Орехи грецкие — 350 г, сахар — 370 г, яйца (белки) — 4 шт., мука — 120 г, ванилин — 1 г, ореховая крупка — 110 г.*

Орехи дважды пропустить через мясорубку, смешать с сахаром, ванилином и взбитыми яичными белками. Полученную массу, непрерывно помешивая, нагреть до 45—50°С, затем выложить в эмалированную посуду, охладить и перемешать с мукой. Замешанное тесто раскатать в жгутики толщиной 3—4 см, разрезать на кусочки. Каждый кусочек обкатать в ореховой крупке, придать ему форму рожка, уложить на лист, смазанный маслом и посыпанный мукой, выпечь при температуре 180—220°С.

### 224. ОРЕХОВЫЕ ПАЛОЧКИ

*Сахар — 550 г, орехи грецкие — 350 г, яйца (белки) — 10 шт., ванилин — 1 г.*

Орехи несколько раз пропустить через мясорубку, смешать с белками, взбитыми с сахаром и ванилином. Полученную массу выложить в кондитерский мешок с нарезной трубочкой. На лист, смазанный жиром и посыпанный мукой, отсадить длинные палочки. Дать им подсохнуть в течение 4 часов, затем поместить в печь со средней температурой на 15—20 минут. Готовые изделия охладить, разрезать на равные части.

### 225. ПЕЧЕНЬЕ К ШАМПАНСКОМУ

*Яйца — 14 шт., сахар — 500 г, мука — 500 г, ванилин — 1 г, сахарная пудра — 70 г.*

Белки пышно взбить, всыпав постепенно 100 г сахару. Оставшийся сахар слегка подогреть и порциями по-

ложить в белки, не переставая взбивать. Добавить взбитые желтки, муку, ванилин, все время перемешивая. Полученную однородную массу выложить в пергаментный корнетик. На металлический лист, застеленный промасленной бумагой, выпустить палочки длиной 10—13 см, выпечь при температуре 210°С.

Выпеченные изделия посыпать сахарной пудрой.

## 226. ПЕЧЕНЬЕ ОРЕХОВОЕ ДВУХСЛОЙНОЕ

*Грецкие орехи — 340 г, сахар — 450 г, яйца (белки) — 10 шт., мука — 50 г, повидло айвовое — 150 г, ванилин — 1 г, сахарная пудра — 15 г.*

Грецкие орехи пропустить через мясорубку, смешать с сахаром, взбитыми белками и, непрерывно помешивая, подогреть до 50°С. Полученную массу охладить до комнатной температуры, добавить муку, ванилин, перемешать до однородности и поместить в кондитерский мешок. На лист, слегка смазанный маслом и посыпанный мукой, выпустить небольшие печенья различной формы, выпечь при температуре 160—180°С. Охлажденные печенья склеить по два айвовым повидлом, посыпать сахарной пудрой.

## 227. ПЕЧЕНЬЕ СДОБНОЕ ГЛАЗИРОВАННОЕ

*Мука — 30 г, масло сливочное — 180 г, сахарная пудра — 130 г, орехи — 150 г, корица — 5 г, яйца — 4 шт., сахар — 90 г, белая помада — 300 г.*

Подсушенные орехи измельчить и перемешать с мукой. Масло сливочное, сахарную пудру, яичные желтки, ванилин и корицу смешать, пышно взбить. Отдельно взбить белки, всыпать сахар, хорошо растереть. Взбитые белки и желточную массу соединить, добавить орехи с мукой, осторожно перемешать. Противень, смазанный маслом и слегка посыпанный мукой, заполнить подготовлённой массой и поместить в печь с температурой 160—170°С. Готовый пласт охладить, покрыть белой помадой, разрезать на квадраты. При желании вместо помады можно использовать шоколад.

## 228. БЕЗЕ ОРЕХОВОЕ

*Яйца (белки) — 8 шт., сахар — 350 г, орехи — 400 г, какао — 60 г.*

Белки смешать с сахаром, подогреть до 50—60°С, непрерывно помешивая, взбить до образования густой массы. Добавить подсушенные и измельченные орехи, какао, хорошо перемешать. Готовую белковую массу выложить в корнстик из пергаментной бумаги. На лист, смазанный маслом и посыпанный мукой, выдавить печенья круглые, овальные, кольцеобразные и т. д. Выпечь при температуре 90—110°С в течение 1—1,5 часа.

## 229. БЕЗЕ ОРЕХОВОЕ С ИЗЮМОМ

*Яйца (белки) — 14 шт., сахар — 200 г, ванилин — 1 г, орехи — 30 г, изюм — 40 г.*

В белки положить сахар, слегка подогреть, непрерывно помешивая, затем охладить и хорошо взбить. Добавить поджаренные и измельченные орехи, промытый измельченный изюм, хорошо перемешать. Полученную массу выложить в кондитерский мешок с нарезной трубкой и выпустить шарики, палочки и т. д. на лист, смазанный маслом и слегка посыпанный мукой. Выпечь при температуре 90—120°С в течение 30—60 минут.

## 230. ПЕЧЕНЬЕ «ЛИСТИКИ»

*Орехи грецкие — 350 г, сахар — 400 г, мука — 140 г, яйца (белки) — 15 шт., ванилин — 1 г, шоколад блочный — 140 г.*

Подсушенные орехи измельчить и смешать со 100 г сахара. Белки взбить с 300 г сахара, добавить ванилин, смешанные с сахаром орехи, муку, осторожно перемешать. Образовавшуюся массу переложить в кондитерский мешок с гладкой трубочкой и отсадить на листы, смазанные маслом и посыпанные мукой, печенья в виде трех-четырех листиков, соединенных вместе. Выпечь при температуре 90—100°С в течение 60 минут. Готовое печенье охладить, покрыть растопленным шоколадом и «нарисовать» на листиках прожилки.

### 231. ПЕЧЕНЬЕ «ПОДСОЛНУХ»

*Мука — 450 г, масло сливочное или маргарин — 200 г, сахар — 200 г, эссенция — 2 г, яйца — 5 шт., сода — 5 г, соль — 2 г, семена подсолнуха — 200 г.*

Масло размять, добавить сахар, яйца (3 шт.), соду, соль, все перемешать. Всыпать муку, замесить тесто, выложить на стол, раскатать и с помощью гофрированной выемки вырезать лепешки. Смазать края лепешек взбитым желтком и по окружности уложить очищенные семена подсолнуха. Выпечь при температуре 250—260°С.

### 232. ПЕЧЕНЬЕ ФРУКТОВОЕ

*Мука — 350 г, сахар для теста — 150 г, масло сливочное — 100 г, сахар для начинки фруктов — 200 г, яйца — 2 шт., сода — 5 г, вишни — 150 г, сливы (мелкие) — 100 г, клубника — 150 г, повидло — 20 г.*

Из просеянной муки, размягченного сливочного масла, сахара, соды, яиц замесить тесто, раскатать в 2 пласта: один толщиной 7—8 мм, другой потоньше. Из вишен и слив удалить косточки и заполнить их сахаром. Первый пласт выпечь до полуготовности, уложить на него ряд вишен, ряд слив (можно разрезать пополам), ряд клубники, покрыть вторым тонким пластом теста и снова печь, пока тесто не подрумянится. Охладить, разрезать на печенья различной формы, смазать поверхность повидлом, на каждое печенье уложить ягоды в сахаре.

### 233. ОРЕХОВЫЕ КАШТАНЫ

*Орехи грецкие — 600 г, мука — 500 г, сахар — 300 г, вишневое варенье без косточек — 210 г, шоколад — 180 г, коньяк — 10 г, яйца (белки) — 8 шт.*

Охлажденные белки взбить до увеличения объема в 2—2,5 раза, всыпать постепенно половину сахара. Когда объем увеличится в 4—4,5 раза, всыпать по частям оставшийся сахар, взбить до образования стойкой массы. Всыпать поджаренные, измельченные орехи, муку, замесить густое тесто, сформовать «каштаны», в середине сделать углубление, заполнить протертым вишне-

вым вареньем, перемешанным с коньяком, края соединить, уложить на лист, выпечь при температуре 200°С. Подрумяненные печенья заглазировать растопленным на мармите шоколадом.

## 234. ОРЕХОВЫЕ ШАРИКИ

*Грецкие орехи — 300 г, мука — 120 г, сливки или сметана — 150 г, мед — 150 г, сахарная пудра — 150 г, мускатный орех — 3 г, шоколад — 50 г, коньяк — 15 г.*

Грецкие орехи поджарить, измельчить деревянной лопаткой или пропустить через мясорубку. Мед подогреть, влить сливки, перемешать, всыпать подготовленные орехи, снова вымешать, добавить мускатный орех, сахарную пудру, коньяк, муку, все вымешать до густоты. Замешанное тесто раскатать в пласт толщиной 5—6 см, нарезать на небольшие кусочки, скатать в шарики, уложить на лист, выпечь при температуре 180°С. С помощью бумажного корнетика на готовые шарики нанести круги из растопленного шоколада.

## 235. ПЕЧЕНЬЕ «АРБУЗНЫЙ МЕД»

*Арбузный мед — 400 г, орехи — 300 г, какао — 150 г, арбузный сок — 50 г, помада (зеленая) — 220 г.*

Спелый арбуз помыть, разрезать, вынуть мякоть, извлечь семечки, протереть мякоть через сито. Посуду с арбузным соком поставить на средний огонь и варить, снимая красноватую пенку и постоянно помешивая. Когда соку станет примерно в 5 раз меньше, проверить его готовность (если капелька уваренного сока при охлаждении не расплывается, то мед готов).

Орехи подсушить, пропустить через мясорубку, всыпать в арбузный мед вместе с просеянным какао, хорошо вымешать. Добавить арбузный сок, вымешать до однородности. Подготовленную массу выложить в кондитерский мешок с гладкой трубочкой, на металлический лист, слегка смазанный жиром, отсадить шарики небольших размеров, дать им постоять 3—4 часа, затем выпечь при температуре 240°С. Охлажденные шарики заглазировать подогретой до 45—50°С зеленой помадой.

## 236. ПЕЧЕНЬЕ ИЗ СДОБНЫХ БУЛОЧЕК

*Сдобные булочки — 300 г, масло растительное — 120 г, яблочное повидло — 150 г, какао — 25 г, помада — 200 г.*

Из сдобных булочек вырезать небольшие кругляши, поджарить с обеих сторон на растительном масле до образования корочки. Охлажденные кругляши заглазировать подогретой помадой. Повидло и какао перемешать до однородности, выложить в кондитерский мешок с нарезной трубкой, отсадить массу на кругляши в виде бутончика.

## 237. ПЕЧЕНЬЕ ШОКОЛАДНОЕ С МАЛИНОЙ

*Мука — 100 г, маргарин — 60 г, сахар — 80 г, шоколад блочный — 150 г, малина в сахаре — 160 г, фруктовое повидло — 100 г, малиновая эссенция — 2 г.*

Из муки, маргарина, сахара приготовить песочное тесто, раскатать в пласт толщиной 1,5 мм, разрезать на маленькие прямоугольники, выпечь при температуре 160°С. Охлажденные печенья смазать фруктовым повидлом, смешанным с малиновой эссенцией, сверху уложить шоколадный квадратик, на него — малину в сахаре.

## 238. ПЕЧЕНЬЕ С КАРТОФЕЛЕМ И СВЕКЛОЙ

*Мука — 400 г, картофель — 200 г, свекла — 100 г, маргарин — 250 г, яйца — 2 шт., айвовое повидло — 25 г, сахар — 280 г, сахарная пудра — 50 г, сода — 2 г.*

Маргарин нарезать на маленькие кусочки, соединить с сахаром, растереть до полного растворения кристаллов, всыпать просеянную муку, перемешанную с содой, замесить песочное тесто средней густоты. Готовое тесто разделить на две части, раскатать в пласты толщиной 2—3 мм, между ними положить массу из вареного картофеля, свеклы, яиц, айвового повидла. Выпечь при температуре 240°С, охладить, разрезать на квадратики, посыпать сахарной пудрой.

### 239. МОРКОВНЫЕ «МОНЕТКИ»

*Мука — 440 г, маргарин — 100 г, сахар — 250 г, орехи — 50 г, яйца — 2 шт., морковь — 200 г, эссенция — 2 г, сода — 2 г, морковное варенье — 50 г.*

Маргарин хорошо растереть с сахаром, вбить яйца, взбить, добавить измельченные орехи, вареную, натертую на терке морковь, эссенцию, муку, перемешанную с содой, все вымешать. Замешанное тесто выложить на подпыленный мукой стол, раскатать в пласт толщиной 3—4 мм, круглой выемкой вырезать печенья в виде монеток, уложить на лист, выпечь при температуре 230—240°С. Готовые «монетки» покрыть морковным вареньем.

### 240. ЖЕЛТОЕ БЕЗЕ С ЦЕДРОЙ

*Кукурузная мука — 200 г, яйца (белки) — 6 шт., сахарная пудра — 240 г, лимонная цедра — 25 г, лимонная кислота — 2 г.*

Кукурузную муку мелкого помола просеять, высыпать на противень, хорошо высушить. Из охлажденных белков, сахарной пудры, лимонной кислоты взбить безе. В стойкую безейную массу всыпать муку, осторожно вымешать до равномерного распределения, выложить в кондитерский мешок с нарезной трубочкой, на лист отсадить печенья, посыпать лимонной цедрой, выпечь при температуре 80—100°С в течение 1—1,5 часа.

### 241. ПЕЧЕНЬЕ ТВОРОЖНО-ЯГОДНОЕ

*Творог — 400 г, масло сливочное — 50 г, крахмал — 200 г, варенье из малины, клубники или земляники — 200 г, яйца — 4 шт., сахар — 350 г, тертый шоколад — 100 г, какао — 20 г.*

Сахар хорошо растереть с маслом, яйцами, ягодами, всыпать крахмал, протертый творог, шоколад. Замесить тесто консистенции густой сметаны, выложить в кондитерский мешок с гладкой трубочкой. На лист, слегка смазанный жиром, отсадить печенья в виде шариков, выпечь при температуре 180—200°С.

## 242. ПЕЧЕНЬЕ «ШЕЛКОВИНКА»

*Мука — 400 г, маргарин — 220 г, сахар — 300 г, шелковица — 200 г, шоколад — 100 г, сода — 2 г, мед — 200 г.*

Маргарин размять до пластичности, растереть с сахаром (200 г), всыпать просеянную и соединенную с содой муку, все перемешать, выложить в кондитерский мешок с гладкой трубочкой, отсадить печенья в виде лепешек, в середине сделать углубление, выпечь до золотисто-румяного цвета при температуре 240—250°С. Углубления охлажденных печений заполнить подогретым медом, положить отобранные спелые шелковинки, заглазированные сиропом из сахара (100 г) и воды (50 г).

Шоколад растопить, с помощью пергаментного корнетика украсить печенья вокруг шелковинок.

## 243. ПЕЧЕНЬЕ ШОКОЛАДНО-ВАНИЛЬНОЕ

*Шоколад блочный — 150 г, яйца (белки) — 3 шт., сахар — 100 г, ванилин — 2 г, кукурузные хлопья — 50 г, лимонная кислота — 2 г.*

Из охлажденных белков, сахара, ванилина и лимонной кислоты приготовить безе (см. рецепт 6). Всыпать тертый шоколад (50 г), осторожно перемешать, выложить в кондитерский мешок с нарезной трубочкой. На лист, слегка смазанный жиром и подпыленный мукой, отсадить печенья в виде цветка, сверху посыпать измельченными кукурузными хлопьями, выпечь при температуре 80—100°С в течение 1—1,5 часа. Готовое печенье заглазировать снизу растопленным шоколадом.

## 244. ПЕЧЕНЬЕ «ШАПОЧКИ С КЛУБНИКОЙ»

*Мука — 100 г, орехи грецкие — 180 г, крахмал — 80 г, сахарная пудра или сахар — 180 г, яйца — 4 шт., мед — 30 г, клубника в сахаре — 250 г, айвовое повидло — 120 г.*

Яйца взбить с сахаром до увеличения объема в 3—3,5 раза, добавить крахмал, поджаренные и пропущен-

ные через мясорубку грецкие орехи, просеянную муку, все вымешать. Тесто консистенции сметаны выложить в кондитерский мешок с гладкой трубочкой, на лист, слегка смазанный жиром, отсадить печенья в виде шапочек, выпечь при температуре 210—220°С. Подрумяненные «шапочки» смазать айвовым повидлом, соединить попарно, покрыть подогретым медом, сверху положить клубнику в сахаре.

### 245. ПЕЧЕНЬЕ «ПЕСОЧНЫЕ РОЗЫ»

*Мука — 550 г, маргарин — 300 г, 1 яйцо, сода — 2 г, эссенция фруктовая — 2 г, фруктовые цукаты или бисквитная полоска — 50 г, сахар — 320 г.*

Маргарин размягчить, растереть с сахаром, добавить яйца, эссенцию, муку, соединенную с содой, все перемешать, выдержать на холоде в течение 5—10 минут. Замешанное тесто выложить в кондитерский мешок с металлическим наконечником. На вилочку одно- или двухрожковую взять кусочек цуката или бисквитную палочку, вокруг свернуть розу из теста, осторожно снять другой вилкой, уложить основанием на лист, выпечь при температуре 230°С. Тесто можно подкрасить в различные цвета.

### 246. КАРТОФЕЛЬ В ШОКОЛАДЕ

*Картофель — 320 г, мед — 500 г, лимонная кислота — 10 г, шоколад — 200 г, белая помада — 25 г.*

Мелкий картофель величиной не более грецкого ореха очистить, проколоть в нескольких местах деревянной иголкой, поместить в мед с лимонной кислотой, варить до готовности, вынуть, дать стечь остаткам меда. Каждую картофелинку заглазировать растопленным шоколадом. С помощью пергаментного корнетика из подогретой до 50°С белой помады сделать глазки.

### 247. ПЕЧЕНЬЕ С ВАРЕНЬЕМ ИЗ РОЗ

*Мука — 250 г, маргарин — 125 г, яйца — 7—8 шт., соль — 3 г, вода — 220 г, варенье из роз — 150 г, помада (розовая) — 100 г, шоколад — 50 г.*

В воду положить соль, растопленный маргарин, довести до кипения. Всыпать муку и варить около минуты,

все время помешивая. Заварное тесто охладить до 70°С, добавить яйца и взбить. Тесто выложить в кондитерский мешок с гладкой трубочкой и отсадить на противень, слегка смазанный жиром, печенья в виде листиков. Выпечь при температуре 180—200°С. Готовые изделия охладить, начинить вареньем из лепестков роз, покрыть подогретой до 50°С розовой помадой. Когда помада остынет, заглазировать утолщенный кончик листиков растопленным шоколадом.

## 248. ПЕЧЕНЬЕ «БЕЛКОВОЕ»

*Мука — 280 г, сахар — 250 г, фасоль — 400 г, крахмал — 100 г, яйца — 4 шт., сливочное масло — 50 г, сода — 2 г, шоколадная помада — 150 г.*

Фасоль перебрать, хорошо промыть, замочить в холодной воде (из расчета 1 часть фасоли на 2—3 части воды), выдержать в течение 8—10 часов, воду слить, залить чистой водой и варить в закрытой посуде при слабом кипении до тех пор, пока фасоль не станет мягкой. Солить фасоль после того, как она сварится.

Сахар растереть с яйцами, добавить размягченное масло, крахмал, муку, соединенную с содой, протертую фасоль, все хорошо перемешать. Замешанное тесто выложить в кондитерский мешок с гладкой трубочкой, отсадить печенья в виде фасолек на лист, слегка смазанный жиром и подпыленный мукой, выпечь при температуре 180—200°С. Охлажденные печенья заглазировать подогретой шоколадной помадой.

## 249. ПЕЧЕНЬЕ ОВОЩНОЕ С ШОКОЛАДОМ

*Мука — 200 г, маргарин — 160 г, сахар — 250 г, картофель — 100 г, свекла — 100 г, шоколад — 100 г.*

Маргарин размять, растереть с сахаром до растворения кристаллов, добавить вареные протертые картофель и свеклу, просеянную муку, все перемешать до однородности. Тесто выложить в кондитерский мешок с нарезной трубочкой, отсадить на лист печенья, выпечь при температуре 220—230°С. Готовое печенье заглазировать растопленным шоколадом.

## 250. ПЕЧЕНЬЕ «СНЕЖОК»

*Сахарная пудра — 300 г, яйца (белки) — 4 шт., орехи грецкие — 250 г, виноградный (белый) или яблочный сироп — 200 г, лимонная кислота — 5 г, ванилин — 2 г, цукаты — 50 г.*

Охлажденные белки взбить до образования стойкой массы, не теряющей придаваемую ей форму. В процессе взбивания постепенно всыпать сначала менее половины сахарной пудры, затем оставшуюся часть. В конце взбивки добавить лимонную кислоту и ванилин. Орехи подсушить, измельчить на мясорубке, добавить к взбитым белкам, осторожно перемешать, влить сироп и на слабом огне довести до загустения, все время помешивая. Массу выложить в формочки, смазанные растительным маслом, украсить цукатами из айвы или яблок и поместить в духовку с температурой 90—120°С. Готовое печенье осторожно извлечь из форм и уложить на блюдо.

## 251. ПЕЧЕНЬЕ МЕДОВОЕ С СУХАРЯМИ

*Сухари пшеничные — 450 г, мед — 300 г, орехи грецкие — 200 г, яйца (желтки) — 6 шт., коньяк — 60 г, шоколад — 50 г.*

Сухари пропустить через мясорубку. Подсушенные орехи измельчить до порошкообразного состояния. Сухари, орехи, мед (250 г), желтки перемешать до однородности. Из полученной массы сделать небольшие печенья, уложить их на смазанный жиром металлический лист, выпечь при температуре 180—200°С. Охлажденные печенья сбрызнуть коньяком, смазать оставшимся медом, украсить растопленным шоколадом с помощью пергаментного корнетика.

## 252. ПЕЧЕНЬЕ «РОЗА ИГЛИСТАЯ»

*Мука — 500 г, маргарин — 200 г, сахар — 200 г, настой шиповника — 100 г, шоколад — 50 г.*

Шиповник (100 г) залить водой (400 г), довести до кипения, прокипятить 15 минут. Дать настояться в течение суток, затем процедить через двойной слой марли,

добавить сахар, подогреть, чтобы сахар полностью растворился, охладить.

Размягченный маргарин соединить с просеянной мукой, влить настой шиповника, замесить тесто, раскатать в пласт толщиной 3—4 мм, разрезать на небольшие ромбики, уложить на лист, выпечь при температуре 160—180°С. Охлажденные изделия украсить расплавленным шоколадом.

### 253. ПЕЧЕНЬЕ «КАМЕЛИЯ»

*Мука — 400 г, масло сливочное или маргарин — 160 г, сахар — 250 г, настой чая — 100 г, свекольный сок — 20 г, сода — 2 г.*

В размягченное масло добавить настой чая, сахар, свекольный сок, довести до однородности, всыпать муку с содой, все перемешать. Замешанное тесто перенести в кондитерский мешок с нарезной трубочкой и отсадить на металлический лист печенья в виде цветка. Выпечь при температуре 220—230°С.

### 254. ПЕЧЕНЬЕ «ВИНОГРАД»

*Мука — 520 г, сахар — 250 г, масло сливочное или маргарин — 150 г, яйца — 5 шт., сода — 2 г, маринованный виноград — 220—250 г.*

Масло растереть с сахаром, вбить яйца (4 шт.), всыпать муку, соду, все хорошо вымешать, охладить в течение 10—15 минут. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 3—4 мм, разрезать на небольшие квадратики, положить маринованный виноград, закатать в шарики и уложить их в виде виноградной грозди, смазать взбитым яйцом, выпечь при температуре 200—210°С.

### 255. ПЕЧЕНЬЕ ОРЕХОВОЕ С АЙВОВЫМ ПОВИДЛОМ

*Мука — 250 г, масло сливочное — 150 г, сахарная пудра — 150 г, грецкие орехи — 200 г, айвовое повидло — 250 г, яйца — 2 шт., сода — 1 г, ванилин — 1 г.*

Сливочное масло размять, растереть с сахарной пудрой, добавить яйца, грецкие орехи, пропущенные через

мясорубку, всыпать муку, соду, ванилин, все перемешать до однородной массы. Замешанное тесто выложить на подпыленный мукой стол, раскатать в пласт толщиной 2—3 мм, разрезать на две части, выпечь при температуре 160°С. Охлажденные пласты покрыть густым повидлом, положить один на другой, нарезать печенья различной формы.

## 256. ПЕЧЕНЬЕ «ОСЕННИЙ ПЕЙЗАЖ»

*Мука — 400 г, масло сливочное — 300 г, сахар — 250 г, какао — 20 г, вишневый сок — 25 г, яйца (желтки) — 2 шт., ванилин — 1 г.*

Сливочное масло, сахар, ванилин хорошо растереть, всыпать просеянную муку, замесить тесто средней густоты, разделить на три равные части. В одну часть добавить какао, в другую — желтки, в третью — вишневый сок. Вымесить каждую часть отдельно. Из кондитерского мешка с нарезной трубочкой отсадить на лист печенья, выпечь при температуре 230—240°С.

## 257. ПЕЧЕНЬЕ «РАДОСТЬ»

*Мука — 400 г, масло сливочное — 180 г, сахар или сахарная пудра — 280 г, яйца — 2 шт., ванилин — 2 г, сода — 1 г, шоколад — 50 г, белая помада — 50 г.*

Масло растереть с сахаром, добавить яйца, ванилин, соду, а затем просеянную муку, все вымешать до образования теста консистенции густой сметаны. Замешанное тесто перенести в кондитерский мешок с нарезной трубочкой, на металлический лист отсадить печенья, выпечь при температуре 230°С. С помощью корнетика часть печенья украсить подогретой до 50°С белой помадой, остальную часть — растопленным шоколадом.

## 258. ПЕЧЕНЬЕ «8 МАРТА»

*Мука — 500 г, масло сливочное — 250 г, сахарная пудра или сахар — 260 г, яйца — 4 шт., ванилин — 1 г, цукаты — 100 г, орехи — 70 г, сода — 1 г, эссенция лимонная — 2 г.*

Масло размять, соединить с сахарной пудрой, яйцами (2 шт.), содой, мукой, ванилином, все перемешать до образования теста средней густоты. Раскатанное тесто нарезать на полоски толщиной 3—4 мм.

Орехи подсушить, пропустить через мясорубку, соединить с двумя сырыми яйцами, вымешать. На часть полосок положить измельченные орехи, перемешанные с яйцом, на другие — мелко нарезанные цукаты, свернуть в трубочки, уложить по две рядом (одну с ореховой начинкой, другую с цукатами), плотно, чтобы они при выпечке склеились. Смазать взбитым яйцом, выпечь при температуре 180—200°С. Охлажденные изделия разрезать поперек так, чтобы по линии разреза получилась цифра «8».

## 259. ПЕЧЕНЬЕ «БУКЕТ МОЛДАВИИ»

*Мука — 390 г, масло сливочное — 250 г, сахар — 200 г, сода — 1 г, виноград маринованный — 150 г, цукаты из айвы — 100 г, цукаты из яблок и груш — 100 г, арбузный сироп — 250 г.*

Из просеянной муки, соды, масла, сахара приготовить песочное тесто средней густоты, разделить на три части, раскатать в пласты, выпечь. Охлажденные пласты слегка пропитать арбузным сиропом. На один пласт положить мелко нарезанные айвовые цукаты, полить их арбузным сиропом. Накрыть вторым пластом, посыпать его измельченными цукатами из груш и яблок и тоже полить сиропом. Сверху положить третий пласт, уложить на нем рядами маринованный виноград, полить арбузным сиропом, разрезать на квадратики, ромбики, прямоугольники и т. п.

Можно использовать другие цукаты, подбирая их по вкусу, а арбузный сироп заменить виноградным.

## 260. ПЕЧЕНЬЕ С СЫРОМ

*Мука — 400 г, масло сливочное — 220 г, сахар — 200 г, сыр — 350 г, лимонная кислота — 5 г, сода — 2 г, фруктовое повидло — 50 г, яйца — 2 шт., безейная крошка — 60 г.*

Масло растереть с сахаром, яйцом (1 шт.), соеди-

нить с мукой, содой, замесить тесто средней густоты. Раскатать его в пласт толщиной 3—4 мм, смазать взбитым яйцом. Сыр протереть, добавить лимонную кислоту, уложить ровным слоем на раскатанное тесто, свернуть в рулет и выпечь при средней температуре. Охлажденный рулет смазать повидлом, обкатать в безейной крошке, тонко нарезать.

### 261. ПЕЧЕНЬЕ «ОСОБЕННОЕ»

*Мука — 400 г, сахар — 350 г, миндаль — 260 г, яйца — 6 шт., корица — 10 г, гвоздика — 5 г, мускатный орех — 3 г.*

Яйца взбить с сахаром, добавить очищенный, измельченный на мясорубке миндаль, корицу, гвоздику, мускатный орех, просеянную муку, все хорошо вымешать. Замешанное тесто раскатать в пласт толщиной 3—4 мм, выемкой в виде сердечка вырезать печенья, уложить на лист, выпечь при температуре 220—240°C.

### 262. ПЕЧЕНЬЕ «НОРОК»

*Орехи грецкие — 500 г, сахар — 300 г, какао — 150 г, яйца (белки) — 5 шт., коньяк — 50 г, корица — 5 г.*

Ядра грецких орехов поджарить, пропустить через мясорубку, протереть через сито, перемешать с просеянным какао. Охлажденные белки взбить с сахаром до образования стойкой массы, соединить с орехами, какао, добавить корицу, хорошо перемешать. Готовое тесто выложить в маленькие металлические формочки, смазанные жиром и посыпанные мукой, выпечь при температуре 140—150°C. Охлажденные печенья ароматизировать коньяком.

### 263. ПЕЧЕНЬЕ «ЖЕЛТОЧНЫЕ ПУГОВКИ»

*Масло сливочное — 350 г, сахар — 210 г, мука — 450 г, яйца (желтки) — 5 шт., ванилин — 1 г, шоколад — 80 г, сода — 2 г.*

Масло растереть с сахаром, добавить желтки, ванилин, просеянную муку с содой, все перемешать до образования однородной массы. Замешанное тесто выложить

в кондитерский мешок с гладкой трубочкой, отсадить «пуговки» на лист, выпечь при температуре 210°С. Печенье украсить растопленным шоколадом.

## 264. ПЕЧЕНЬЕ ЯИЧНО-САХАРНОЕ

*Яйца — 10 шт., сахар — 400 г, мука — 550 г, ванилин — 2 г.*

Яйца перемешать с сахаром (300 г), слегка подогреть, непрерывно помешивая. Взбить, снова подогреть и затем взбить до полного охлаждения. Яично-сахарную массу соединить с мукой, ванилином, замесить тесто, выложить в кондитерский мешок с гладкой трубочкой, отсадить печенья в виде лепешек на лист, смазанный жиром, посыпать сахаром. Выпечь при температуре 200—210°С.

## 265. ПЕЧЕНЬЕ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ

*Куриное филе — 200 г, мед — 300 г, яйца — 1 шт., крахмал — 60 г, панировочные сухари — 70 г, мускатный орех — 1 г, корица — 1 г, красный перец — 1 г.*

Куриное филе разрезать на мелкие кусочки, пропустить через мясорубку, отварить в меде до готовности, затем вторично пропустить через мясорубку. Добавить яйца, красный перец, корицу, мускатный орех, крахмал, все перемешать до однородности. Замешанное тесто выложить в кондитерский мешок с гладкой трубочкой, отсадить печенья на лист, слегка смазанный жиром, посыпать сухарями, выпечь при температуре 160—180°С.

## 266. ПЕЧЕНЬЕ «НАСЛАЖДЕНЬЕ»

*Грецкие орехи — 100 г, картофельный крахмал — 80 г, яйца (белки) — 4 шт., сахарная пудра — 150 г, айвовое повидло — 150 г, земляника или клубника в сахаре — 50—60 шт., мед — 50 г.*

Грецкие орехи поджарить до золотисто-румяного цвета, пропустить через мясорубку, протереть через сито. Охлажденные белки взбить с сахарной пудрой до готовности (см. рецепт 6), соединить с крахмалом, грецкими

орехами, осторожно перемешать до однородности. Замешанное тесто выложить в кондитерский мешок с гладкой трубочкой, отсадить бушетки величиной с пятикопеечную монету на лист, слегка смазанный растительным маслом и подпыленный мукой. Выпечь при температуре 150—160°С. Охлажденные бушетки склеить попарно протертым через сито айвовым повидлом, сверху смазать подогретым медом, уложить землянику или клубнику в сахаре. Можно использовать для украшения также свежие ягоды.

### 267. ПЕЧЕНЬЕ «МАКОВЫЕ ШАРИКИ»

*Мука высшего сорта — 880 г, маргарин — 420 г, яйца — 31 шт., соль — 10 г, вода — 810 г, мак — 260 г, фруктовое повидло — 180 г, шоколад — 150 г, сахар — 500 г, вода — 250 г.*

Мак (200 г) предварительно перебрать, промыть, отварить в небольшом количестве воды до готовности, дважды пропустить через мясорубку, соединить с фруктовым повидлом, яйцом (1 шт.), мелко протертым шоколадом, вымешать до образования однородной массы.

Из муки, маргарина, яиц, соли, воды приготовить заварное тесто (см. рецепт 3), выложить в кондитерский мешок с гладкой металлической трубочкой, отсадить на лист, слегка смазанный жиром, шарики величиной со средний грецкий орех, на расстоянии 2—2,5 см друг от друга. Выпеченные шарики охладить, разрезать, заполнить маковой начинкой. Из сахара и воды приготовить сироп. Заполненные шарики смазать сахарным сиропом, обкатать в подсушенном маке.

### 268. ПЕЧЕНЬЕ «ПРАЗДНИЧНОЕ»

*Шоколад — 200 г, грецкие орехи — 140 г, фруктовое повидло — 60 г, сахар — 50 г, сливки — 25 г.*

Шоколад разрезать на мелкие кусочки или натереть на терке, растопить на мармите при 40—50°С, следя, чтобы не попала вода. Растопленный шоколад через кондитерский мешок или пергаментный корнетик выпустить в маленькие формочки, слегка смазанные растительным маслом, охладить, осторожно освободить от формочек.

Грецкие орехи поджарить, пропустить через мясоруб-

ку, соединить с фруктовым повидлом, проваренным с сахаром, сливками, хорошо вымешать до образования однородной массы. Фруктово-ореховую смесь выложить в кондитерский мешок с нарезной трубочкой, отсадить ее на шоколадные чашечки в виде цветка. Можно использовать блочный шоколад, разрезать его на квадратики, на них отсадить из приготовленной смеси цветочки.

### 269. БЕЗЕЙНЫЕ «ИГОЛОЧКИ»

*Яйца (белки) — 4 шт., сахар — 150 г, шоколадная помада — 60 г, мед — 80 г, молоко — 25 г.*

Белок охладить, взбить в чистой посуде до увеличения объема в 2—3 раза, всыпать понемногу сахар, продолжать взбивать до увеличения объема в 5 раз. Из меда и молока приготовить сироп, прокипятить до помадной пробы, тонкой струйкой влить во взбитое безе, продолжая взбивать до равномерного распределения по всей массе. Заваренное безе выложить в кондитерский мешок с гладкой трубочкой, отсадить на лист, смазанный жиром, печенья в виде «иголок», выпечь при температуре 90—110°С.

Утолщенную часть «иголок» заглазировать подогретой шоколадной помадой.

### 270. ПЕЧЕНЬЕ «БЕЛЫЕ ПАЛЬЧИКИ»

*Мука — 250 г, маргарин — 125 г, яйца — 8 шт., соль — 3 г, вода — 230 г, белая помада — 100 г, морковь — 250 г, яйца (желтки) — 2 шт., сахар — 110 г.*

Свежую морковь помыть, отварить до мягкости, очистить, протереть через сито, соединить с сахаром, желтками, хорошо вымешать до образования однородной массы.

Из муки, маргарина, яиц, соли, воды приготовить заварное тесто (см. рецепт 3), выложить в кондитерский мешок с металлической нарезной трубочкой, отсадить на лист, слегка смазанный растительным маслом, заварные пальчики длиной 2—2,5 см, выпечь. Готовое печенье охладить, разрезать вдоль пополам, заполнить морковным пюре, заглазировать подогретой до 45°С белой помадой.

## 271. ПЕЧЕНЬЕ «КИРПИЧИКИ»

*Мука — 460 г, маргарин — 200 г, 1 яйцо, сахар — 250 г, свекла — 100 г, сода — 3 г, вишневый сок — 25 г, белая помада — 80 г.*

Свеклу помыть, отварить до мягкости, протереть через сито.

Маргарин размягчить до пластичности, соединить с яйцом, сахаром, хорошо растереть, всыпать просеянную и перемешанную с содой муку, положить подготовленную свеклу, замесить тесто консистенции густой сметаны, выдержать на холоде в течение 15—20 минут. Охлажденное песочное тесто раскатать в пласт толщиной 3—4 мм, разрезать на «кирпичики», уложить на лист, выпечь при температуре 230°С.

Белую помаду соединить с вишневым соком, подогреть до 50°С, все время помешивая, с помощью корнетика нанести на поверхность печенья тоненькую сеточку, охладить.

## 272. ПЕЧЕНЬЕ «ПЕСОЧНЫЕ МУФТОЧКИ»

*Мука — 410 г, маргарин — 280 г, сахар — 260 г, сода — 2 г, яйца (белки) — 2 шт., грецкие орехи — 160 г.*

Орехи поджарить до золотисто-румяного цвета, пропустить через мясорубку, протереть через сито.

Из муки, маргарина, сахара (200 г), соды, подготовленных орехов замесить песочное тесто (см. рецепт 1), выложить на стол, подпыленный мукой, раскатать в пласт толщиной 1,5 см, вырезать гофрированной выемкой печенья, уложить на лист. Выпечь при температуре 220—230°С, охладить, на каждое печенье, с помощью кондитерского мешка с нарезной трубочкой, отсадить цветок из стойкой безейной массы (два белка, взбитые с 60 г сахара).

## 273. ШОКОЛАДНЫЕ «НАПОЛЕОНЧИКИ»

*Мука — 1,6 кг, маргарин — 1 кг, яйца — 2 шт., эссенция уксусная (80%-ная) — 3 г, вода — 1,2 кг, сахар — 1 кг, какао-порошок — 200 г, сахарная пудра — 40 г, соль — 15 г.*

Уксусную эссенцию, соль развести в охлажденной воде, вбить яйца, хорошо вымешать, всыпать просеянную муку и какао, замесить тесто. Через 30 минут после набухания клейковины тесто раскатать в пласт, соединить с маргарином (см. рецепт 2). Четвертую раскатку произвести с сахаром (посыпать раскатанный пласт, а также стол, на котором раскатывается тесто). Подготовленное тесто охладить в течение 20 минут, раскатать в пласт толщиной 5 мм (раскатку произвести тоже на сахаре). Острым ножом пласт разрезать на полоски длиной 2,5—3 см, шириной 1—1,5 см, уложить на лист, выпечь при температуре 250—260°С. Готовое печенье посыпать сахарной пудрой.

### 274. ПЕЧЕНЬЕ С ПОМАДОЙ И ИЗЮМОМ

*Мука — 350 г, маргарин — 220 г, сахар — 100 г, сода — 2 г, изюм — 60 г, помада — 110 г, масло растительное — 120 г, лимонная цедра — 4 г.*

Изюм перебрать, промыть в нескольких водах, обсушить, опустить в кипящее растительное масло, выдержать до набухания зерен.

Из просеянной муки, маргарина, сахара, соды, лимонной цедры замесить песочное тесто (см. рецепт 1), раскатать в пласт толщиной 5 мм. Гофрированной выемкой вырезать кружочки, в середину которых вдавить косточки вишен, уложить на лист, выпечь при температуре 230°С. Готовое печенье осторожно освободить от косточек, в образовавшиеся углубления положить по изюминке, залить подогретой до 50°С помадой, дать остыть.

### 275. ПЕЧЕНЬЕ ФРУКТОВО-ПОМАДНОЕ

*Яйца (белки) — 4 шт., сахар или сахарная пудра — 160 г, лимонная кислота — 1 г, фруктовое повидло — 110 г, помада — 100 г, грецкие орехи — 40 г.*

Фруктовое повидло протереть через густое сито, соединить с поджаренными и измельченными орехами, вымешать до однородности.

Приготовить воздушное тесто из охлажденных белков, сахарной пудры и лимонной кислоты (см. рецепт 6). Безе выложить в кондитерский мешок с металлической

нарезной трубочкой, отсадить бушетки величиной с пятикопеечную монету на лист, слегка смазанный растительным маслом и подпыленный мукой. Выпечь при температуре 90°С в течение 1,5—2 часов. Воздушные бушетки склеить попарно подготовленным фруктовым повидлом с орехами, заглазировать подогретой до 50°С помадой, охладить.

## 276. МЕДОВЫЕ ГОРОШИНКИ НА СЛОЕНОЙ ПОЛОСКЕ

*Мука — 1,5 кг, маргарин — 800 г, яйца — 3 шт., эссенция уксусная (80%-ная) — 2 г, соль — 5 г, вода — 760 г, зеленый горошек — 200 г, мед — 300 г.*

Из просеянной муки, яиц, воды, уксусной эссенции, соли замесить тесто, выдержать на холоде в течение 30 минут, раскатать, соединить с маргарином. Консистенция теста и маргарина должна быть одинаковой (см. рецепт 2).

Слоеное тесто после охлаждения раскатать в пласт толщиной 5 мм, нарезать полоски длиной 2 см, шириной 1 см, уложить на лист, выпечь при температуре 250°С. Промытый зеленый горошек отварить в меде до готовности, уложить в один ряд на слоеные полоски, залить оставшимся медом, охладить.

## 277. ПЕЧЕНЬЕ С МУКОЙ ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА

*Мука пшеничная — 420 г, масло сливочное — 200 г, яйца — 2 шт., сахар — 180 г, мука из плодов шиповника — 15 г, эссенция фруктовая — 2 г, сода — 2 г.*

Плоды шиповника промыть в холодной воде, удалить соцветия, плодоножки, семена, разрезать на части, подсушить, несколько раз пропустить через мясорубку, протереть через сито с мелкими ячейками.

Масло сливочное размягчить, растереть с сахаром до полного растворения его, добавить яйца, эссенцию, вымешать. Всыпать просеянную пшеничную муку, соединенную с мукой из плодов шиповника и содой, все перемешать до образования однородной массы. Замешанное тесто слегка охладить, выложить на подпыленный мукой стол, раскатать в пласт толщиной 3—4 мм, вырезать гофрированной выемкой круглые печенья, уложить на лист, выпечь при температуре 230—240°С.

## 278. ПЕЧЕНЬЕ КАРОТИНОВОЕ

*Мука — 500 г, масло сливочное — 200 г, сахар — 250 г, сода — 2 г, ванилин — 2 г, морковный сок — 125 г, морковное повидло — 250 г.*

Масло сливочное размягчить, растереть с сахаром (125 г) до полного растворения кристаллов, влить морковный сироп: морковный сок подогреть до 60°С, всыпать сахар (125 г), перемешать до растворения его, охладить. Все хорошо вымешать, добавить ванилин, просеянную муку с содой, замесить тесто консистенции густой сметаны. Охлажденное песочное тесто раскатать в пласт толщиной 3 мм, разделить на две равные части, уложить на лист, наколоть кончиком ножа, выпечь при температуре 210—220°С. Охлажденные пласты склеить морковным повидлом, нарезать печенья различной формы.

Морковное повидло приготовить из протертой моркови (100 г) и сахара (150 г). Массу уварить до 105—106°С, постоянно помешивая.

## 279. ПЕЧЕНЬЕ С РОЗОВЫМ ЖЕЛЕ

*Мука — 400 г, маргарин — 200 г, яйца — 14 шт., соль — 5 г, вода — 400 г, шоколад — 90 г, масло растительное — 150 г, желе — 250 г, вишневый сок — 10 г.*

В котел налить воду, положить маргарин, соль, довести до кипения, всыпать муку и в течение одной минуты вымешать до образования однородной массы, не снимая с огня. Заваренное тесто охладить до 50—60°С, вбить постепенно яйца, вымешать до образования теста консистенции сметаны средней густоты. Тесто выложить в кондитерский мешок с металлической трубочкой, отсадить печенья в виде шариков величиной с грецкий орех, выпечь при температуре 180—200°С. У охлажденных шариков срезать верхнюю часть, заглазировать ее растопленным шоколадом, охладить шарики, заполнить розовым желе, дать застыть, накрыть срезанной частью.

Желе приготовить из сахара (100 г), желатина (10 г), кислоты лимонной (1 г), вишневого сока (10 г), воды (25 г). В холодной кипяченой воде замочить промытый желатин, оставить на 1—2 часа, слить воду, добавить в

нее сахар, довести до кипения, охладить до 60°С. В этот сироп положить размоченный желатин, мешать пока не растворится, добавить вишневый сок, лимонную кислоту.

## 280. ПЕЧЕНЬЕ ИЗ МАРЦИПАНА В ТРЮФЕЛЬНОЙ КРУПКЕ

*Миндаль или индийские орехи — 300 г, сахар — 400 г, патока — 15 г, коньяк или крепкое десертное вино — 20 г, 1 яйцо, белая помада — 150 г, какао — 25 г, ванилин — 1 г, масло сливочное — 20 г, мед — 80 г, миндальная эссенция — 2 г.*

Миндаль ошпарить кипятком, выдержать до набухания, очистить. Подсушенные ядра миндаля мелко насечь ножом, пропустить через мясорубку, соединить с сахаром, патокой, снова пропустить через мясорубку или растереть в ступке до образования однородной массы. Влить коньяк, миндальную эссенцию, яйцо и месить до тех пор, пока масса не станет вязкой, эластичной. Если марципан очень густой, то в него можно добавить белок и снова вымесить. (Марципан можно приготовить и без патоки, но в таком случае он быстро высыхает.) Из готового марципана скатать шарики величиной с крупную черешню.

Белую помаду нагреть до 70°С, добавить в нее масло, перемешать, всыпать просеянное какао, ванилин. Все вымешать до образования однородной шоколадной массы, охладить до 15—18°С, протереть через сито с ячейками средних размеров, подсушить.

Марципановые шарики покрыть разогретым медом, обкатать в трюфельной крупке.

## 281. ПЕЧЕНЬЕ «ПОДАРОЧНОЕ»

*Лесные орехи — 400 г, яйца — 4 шт., сахар — 300 г, масло сливочное — 80 г, эссенция фруктовая — 2 г, сахарная пудра — 150 г.*

Масло сливочное нарезать на кусочки, растереть с сахаром (100 г) до полного растворения кристаллов. Орехи очистить, поджарить до золотисто-румяного цвета, перемешать с оставшимся сахаром, несколько раз пропустить через мясорубку, смешать с маслом, желтка-

ми, эссенцией, вымесить до эластичности, слегка охладить. Охлажденное тесто раскатать в пласт толщиной 3—4 мм, вырезать печенья в виде сердечек или круглышей, уложить на лист, выпечь до подрумянивания. Из белка и сахарной пудры взбить безе. С помощью корнетика украсить печенья.

### 282. ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ОРЕХОВОЙ МУКИ

*Грецкие орехи — 600 г, мука — 240 г, сахарная пудра — 350 г, яйца — 4 шт., фруктовое повидло — 150 г, миндальная эссенция — 2 г.*

Грецкие орехи поджарить до золотисто-румяного цвета. 500 г орехов смешать с сахарной пудрой, пропустить дважды через мясорубку, протереть через сито с мелкими ячейками, соединить с яйцами, мукой, эссенцией, хорошо растереть, пока масса не станет вязкой, эластичной. Тесто раскатать в пласт толщиной 2 мм, разрезать на две равные части, покрыть фруктовым повидлом, положить одну на другую, сверху посыпать оставшейся ореховой мукой, перенести на лист, разрезать на печенья, выпечь при температуре 140—150°С.

### 283. ЗАВАРНЫЕ КОЛЬЦА

*Мука — 400 г, маргарин — 180 г, яйца — 14 шт., соль — 5 г, вода — 390 г, белая помада — 100 г, шоколад — 60 г, сливки — 50 г, сахарная пудра — 80 г.*

Из муки, маргарина, яиц, соли и воды приготовить заварное тесто (см. рецепт 3), выложить в кондитерский мешок с металлической гладкой трубочкой. На лист, слегка смазанный жиром, отсадить печенья в виде маленьких колец, выпечь при температуре 200°С. С помощью корнетика выпеченные и охлажденные кольца заполнить сливками, взбитыми с сахарной пудрой, покрыть их подогретой до 50°С белой помадой, украсить растопленным шоколадом в виде иголочек. Охладить.

### 284. ПЕЧЕНЬЕ БИСКВИТНОЕ С ЯГОДАМИ

*Мука — 460 г, сахар — 360 г, яйца — 20 шт., крахмал — 20 г, клубника или малина — 500 г.*

Из муки, сахара, яиц, крахмала приготовить биск-

витное тесто (см. рецепт 5), выложить на противень, застеленный промасленной бумагой, выровнять. Промытые ягоды клубники или малины слегка вдавить симметричными рядами в тесто. Выпечь бисквит при температуре 200—210°С. Охлажденный пласт разрезать на маленькие квадратики так, чтобы на каждом была ягодка.

### 285. СЛАДКИЕ «МЕДАЛЬОНЫ»

*Мука — 500 г, масло сливочное — 240 г, сахар — 350 г, яйца — 4 шт., коньяк или вишневая настойка — 150 г, сода — 2 г, мед — 20 г.*

Сахар растереть с маслом и яйцами (2 шт.) до растворения кристаллов, всыпать просеянную муку с содой, замесить тесто средней густоты, выложить на противень, выровнять в пласт толщиной 2,5—3 мм, выпечь при температуре 230°С. Из выпеченного пласта круглой выемкой вырезать печенья. С боков печенья сбрызнуть вишневой настойкой, обсыпать протертой песочной крошкой, полученной из обрезков, сверху смазать взбитым желтком с медом, дать обсохнуть.

### 286. ЭКЛЕРЫ С ШОКОЛАДНОЙ ГЛАЗУРЬЮ

*Мука — 350 г, маргарин — 170 г, яйца — 12 шт., соль — 5 г, вода — 320 г, шоколадная помада — 100 г, мед — 90 г, дольки грецких орехов — 200 г.*

Из муки, маргарина, яиц, соли и воды приготовить заварное тесто (см. рецепт 3), перенести в кондитерский мешок с нарезной трубочкой. На лист, слегка смазанный жиром, отсадить эклеры длиной 2—3 см, выпечь, охладить, разрезать пополам. Ядра грецких орехов поджарить до золотисто-румяного цвета, смазать подогретым медом, наполнить ими разрезанные эклеры, половинки склеить медом. Поверхность эклеров заглазировать подогретой до 45°С шоколадной помадой.

### 287. «СТОЛБИКИ», НАЧИНЕННЫЕ БЕЗЕ

*Орехи — 520 г, яйца (белки) — 8 шт., сахар — 300 г, лимонная кислота — 2 г.*

Орехи поджарить до золотисто-румяного цвета, пропустить через мясорубку, протереть через сито.

Белки охладить, взбить в чистой посуде до увеличения объема в 2 раза, постепенно всыпать сахар и продолжать взбивать до образования стойкой массы. В конце взбивки влить лимонную кислоту. Измельченные орехи соединить со взбитыми белками (оставить три стакана для начинки столбиков), осторожно вымешать. Из кондитерского мешка отсадить массу в виде полосок, на полоски вдоль положить палочки, смазанные растительным маслом, сверху снова отсадить полоски, выпечь. Из выпеченных «столбиков» извлечь палочки, образовавшуюся полость заполнить безейной массой.

### 288. ПЕЧЕНЬЕ С ОРЕХАМИ И ШОКОЛАДОМ

*Мука — 200 г, сахар — 400 г, яйца — 9 шт., шоколад — 100 г, орехи — 100 г, ромовая эссенция — 2 г.*

Желтки отделить от белков, взбить с сахаром (100 г), всыпать муку, измельченные орехи, протертый шоколад, влить эссенцию, слегка перемешать. Добавить взбитые с оставшимся сахаром белки (см. рецепт 6), все вымешать до образования однородной массы. Замешанное тесто выложить в кондитерский мешок с нарезной трубочкой. На лист, слегка смазанный жиром, отсадить печенья в виде небольших лепешек. Выпечь при температуре 160—180°С.

### 289. «РОМАШКИ» С БЕЗЕ И ФРУКТОВЫМ ПОВИДЛОМ

*Мука — 420 г, маргарин — 270 г, сахар — 350 г, сода — 2 г, яйца (белки) — 2 шт., фруктовое повидло — 120 г, сахарная пудра — 50 г.*

Приготовить песочное тесто из муки, маргарина, сахара (250 г) и соды, выложить в кондитерский мешок с нарезной трубочкой, на лист отсадить печенья — спаренные «ромашки». Выпечь при температуре 220—230°С. Охлажденные белки взбить с оставшимся сахаром (см. рецепт 6). Фруктовое повидло уварить с сахарной пудрой, охладить. На готовое печенье отсадить из бумажных корнетиков безе и фруктовое повидло.

## 290. ПЕЧЕНЬЕ «РИФЛЕНОЕ»

*Мука — 310 г, сливочное масло — 200 г, сахар — 150 г, сода — 1 г, белая помада — 100 г.*

Сахар растереть деревянной лопаткой с мелко нарезанным маслом до полного растворения кристаллов, всыпать просеянную и перемешанную с содой муку, замесить тесто консистенции густой сметаны. Выложить тесто на стол, подпыленный мукой, раскатать в пласт толщиной 2,5—3 мм, рифленой скалкой нанести рисунок. Круглой гофрированной выемкой вырезать печенья, уложить на лист, выпечь при температуре 220°С. Печенья заглазировать снизу подогретой до 50°С белой помадой.

## 291. СЛОЕНЫЕ КВАДРАТИКИ С ПЕСОЧНОЙ РОМАШКОЙ

*Для слоеного теста: мука — 300 г, маргарин — 190 г, 1 яйцо, соль — 3 г, лимонная кислота — 5 г, вода — 160 г.*

*Для песочного теста: мука — 250 г, маргарин — 150 г, сахар — 120 г, сода — 1 г, фруктовое повидло — 160 г.*

Из муки, маргарина, яйца, соли, лимонной кислоты и воды приготовить слоеное тесто (см. рецепт 2), охладить, раскатать в пласт толщиной 5 мм, нарезать на квадратики, уложить на лист, выпечь при температуре 250—260°С.

Песочное тесто консистенции густой сметаны замесить из муки, маргарина, сахара, соды (см. рецепт 1), выложить в кондитерский мешок с нарезной трубочкой, отсадить на лист печенья в виде ромашек, выпечь при температуре 230°С.

Слоеные квадратики смазать фруктовым повидлом, сверху положить песочные ромашки.

## 292. ПЕСОЧНЫЕ «ПЯТАЧКИ»

*Мука — 500 г, маргарин — 300 г, сахар — 290 г, 1 яйцо, сливки — 50 г, творог — 160 г, ванилин — 2 г, сода — 3 г, белая помада — 70 г, какао — 100 г.*

Сахар растереть с маргарином до полного растворения кристаллов, вбить яйцо, всыпать просеянную муку с

содой, замесить тесто, выложить на стол, раскатать в пласт толщиной 3—4 мм, круглой выемкой вырезать печенья, уложить на лист, выпечь при температуре 180—200°С.

Творог и помаду протереть через сито, добавить сливки, какао и ванилин, взбить до однородности. Из кондитерского мешка с нарезной трубочкой отсадить массу на песочные «пятачки».

### 293. ПЕЧЕНЬЕ С ПИВОМ

*Мука — 600 г, масло сливочное — 200 г, сахар — 400 г, сметана — 50 г, пиво — 150 г, сода — 3 г, лимонная цедра — 15 г, мед — 20 г.*

Масло сливочное нарезать на кусочки, растереть с сахаром (200 г). Свежее пиво смешать со сметаной, сахаром, подогреть, помешивая, до растворения сахара, охладить. Все компоненты соединить, добавить соду, хорошо вымешать. Тесто раскатать в пласт толщиной 3—4 мм, вырезать печенья в виде палочек, выпечь при температуре 210—230°С. Готовое печенье смазать разогретым медом, посыпать лимонной цедрой.

### 294. ПЕЧЕНЬЕ «ПЛЕТЕНКА»

*Мука — 360 г, маргарин — 150 г, сливки — 80 г, сахар — 220 г, сода — 1 г, эссенция фруктовая — 2 г, ореховая крупка — 50 г, шоколад — 50 г, фруктовое повидло — 20 г, 1 яйцо.*

Сахар растереть с маргарином, сливками, фруктовой эссенцией до полного растворения кристаллов, всыпать просеянную муку, соду, замесить тесто средней густоты. Тесто разделить на две части, скатать жгутики толщиной в карандаш, сплести в виде плетенки, смазать взбитой яичной смесью, уложить на лист, выпечь при температуре 240°С. Готовые плетенки смазать фруктовым повидлом, посыпать ореховой крупкой и тертым шоколадом, разрезать на печенья длиной 2,5—3 см.

### 295. ПЕСОЧНЫЕ ДОЛЬКИ

*Мука пшеничная — 350 г, мука ореховая — 200 г, маргарин — 100 г, кефир жирный — 150 г, сахар — 250 г, эссенция фруктовая — 3 г, белая помада — 200 г.*

Маргарин размять, растереть с сахаром и кефиром до полного растворения сахара. Добавить эссенцию, просеянную пшеничную и ореховую муку, вымешать до образования однородной густой массы. На подпыленном мукой столе тесто раскатать в жгутики, нарезать на кусочки, скатать их в шарики величиной с грецкий орех, разрезать подогретым ножом на дольки, уложить на лист, выпечь при температуре 200—210°С. Охлажденные дольки заглазировать подогретой до 50°С помадой, осторожно соединить, придав им вид разрезанного арбуза.

### 296. ПЕЧЕНЬЕ «ГУСИНЫЕ ЛАПКИ»

*Мука — 430 г, масло сливочное — 280 г, сахар — 250 г, лимонная цедра — 5 г, белая помада — 140 г, шоколад — 25 г.*

Размягченное сливочное масло взбить с сахаром деревянной лопаткой. В однородную массу всыпать просеянную муку, лимонную цедру, хорошо вымешать. Замешанное тесто выложить на подпыленный мукой стол, раскатать в пласт толщиной 3—4 мм, металлической выемкой вырезать треугольнички, основание их разрезать на пять частей, слегка раздвинуть, чтобы между ними образовались просветы. Уложить печенья на лист, выпечь при температуре 230°С, покрыть снизу подогретой до 45°С белой помадой, охладить. С помощью корнетика линии разреза залить растопленным шоколадом.

### 297. ПЕЧЕНЬЕ ПЕСОЧНОЕ С ПОМАДОЙ

*Мука — 550 г, масло сливочное — 370 г, сахар — 340 г, сода — 2 г, соль — 1 г, фруктовое повидло — 140 г, мед — 50 г, вишневый сок — 20 г, белая помада — 80 г.*

Из муки, масла сливочного, сахара, соды и соли замесить песочное тесто (см. рецепт 1) средней густоты, перенести в кондитерский мешок с нарезной трубочкой,

отсадить на лист печенья в виде ромашек, выпечь при температуре 220—230°С. Фруктовое повидло смешать с медом, уварить до густоты, охладить. Печенья склеить попарно подготовленным повидлом. Белую помаду подогреть до 50°С, смешать с вишневым соком, отсадить на печенья с помощью корнетика.

### 298. ПЕЧЕНЬЕ «ЛЕНТОЧКИ С ИЗЮМОМ»

*Мука — 290 г, сливки или сметана — 120 г, сахар — 160 г, сода — 1 г, 1 яйцо, изюм — 100 г, масло растительное — 120 г.*

Изюм хорошо промыть, отварить в растительном масле до набухания. Сахар растереть со сливками до полного растворения кристаллов, всыпать просеянную и соединенную с содой муку, замесить тесто средней густоты. Тесто раскатать в пласт толщиной 1,5—2 мм, смазать взбитым яйцом, посыпать мелко нарубленным изюмом, разрезать на полоски, уложить на лист, выпечь при температуре 180°С.

### 299. ПОМАДНЫЕ ШАРИКИ С ВИШНЕЙ

*Помада белая — 450, вишни без косточек — 80 г, мед — 160 г, орехи грецкие — 100 г, сахарная пудра — 20 г.*

Белую помаду подогреть до мягкости, на подпудренном столе раскатать в пласт толщиной 2 мм, нарезать на маленькие квадратики, в середину положить вишню, покрытую подогретым медом, закатать в шарик. Помадные шарики обкатать в меде, затем в измельченных поджаренных орехах, подсушить.

### 300. ПЕЧЕНЬЕ «ЛЕПЕСТОК»

*Мука — 500 г, сахар — 350 г, яйца — 16 шт., крахмал — 20 г, эссенция фруктовая — 2 г, мед — 50 г, яйца (желтки) — 3 шт.*

Из муки, сахара, яиц, крахмала и фруктовой эссенции приготовить бисквитное тесто (см. рецепт 5), пере-

нести в кондитерский мешок с металлической трубочкой. На лист, слегка смазанный жиром, отсадить печенья в виде цветка из семи лепестков, выпечь при температуре 220°С. Из корнетика в центр готовых цветков отсадить мед, протертый с желтками, поместить в теплую печь, подсушить.

### 301. ПЕЧЕНЬЕ С ВИШНЕВЫМ СОКОМ

*Мука — 600 г, маргарин — 300 г, сахар — 340 г, вишневый сок — 120 г, эссенция фруктовая — 4 г.*

Сахар растереть с мелко нарезанным маргарином до полного растворения кристаллов, влить вишневый сок, слегка вымешать, добавить эссенцию, просеянную муку, все перемешать. Замешанное тесто выложить в кондитерский мешок с нарезной трубочкой, на лист отсадить печенья в виде бутонов розы. Выпечь при температуре 220—230°С.

### 302. ПЕЧЕНЬЕ «ТРАФАРЕТНОЕ»

*Мука — 250 г, масло сливочное — 100 г, жирный творог — 80 г, сахар — 180 г, крахмал — 30 г, эссенция фруктовая — 2 г, мед — 50 г, ореховая крупка — 40 г.*

Сахар растереть с маслом и протертым творогом до растворения кристаллов, влить эссенцию, всыпать просеянную муку, крахмал, замесить крутое тесто. Замешанное тесто раскатать в пласт толщиной 3—4 мм, вырезать печенья, уложить на лист, выпечь при температуре 240°С. Готовое печенье смазать подогретым медом, на каждое положить трафарет звездочки, оставшуюся поверхность посыпать мелкой ореховой крупкой, трафарет снять.

### 303. ПЕЧЕНЬЕ «РАКЕТКИ»

*Ореховая мука — 390 г, крахмал — 150 г, яйца (желтки) — 8 шт., сахар — 150 г, помада шоколадная — 100 г, лимонный сок — 5 г.*

Из подогретой шоколадной помады сформовать шарики. Ореховую муку протереть через густое сито, соединить с крахмалом, добавить растертый с желтками сахар, сок лимона, хорошо вымесить. Ореховое тесто

раскатать в жгут, разрезать на кусочки. В каждом кусочке сделать углубление, поместить туда шоколадный шарик, закатать в тесто, уложить на лист, подсушить при низкой температуре.

### 304. «РУЛОНЧИКИ» ИЗ ЗАВАРНОГО ТЕСТА

*Мука — 350 г, маргарин — 170 г, яйца — 12 шт., соль — 3 г, вода — 320 г, айвовое варенье — 100 г, песочная крошка — 50 г, лимонные цукаты — 20 г, сахарная пудра — 40 г.*

Из муки, маргарина, яиц, соли и воды приготовить заварное тесто (см. рецепт 3), выложить на лист, смазанный растительным маслом, выровнять, выпечь при температуре 180—200°С. Из айвового варенья и лимонных цукатов, пропущенных через мясорубку и смешанных с песочной крошкой, подготовить массу для прослойки «рулончиков». Выпеченный заварной пласт равномерно покрыть подготовленной массой, осторожно свернуть рулоном, разрезать на печенья длиной 5 мм, посыпать сахарной пудрой.

### 305. ПЕЧЕНЬЕ СЛОЕНОЕ С ОРЕХАМИ

*Мука — 400 г, маргарин — 220 г, яйца — 2 шт., вода — 190 г, лимонная кислота — 6 г, соль — 5 г, орехи — 100 г, яблоки — 80 г, мед — 100 г, сахарная пудра — 50 г.*

Приготовить слоеное тесто из муки, маргарина, яиц, воды, лимонной кислоты и соли. Охлажденное тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм, выложить на лист, ножом сделать надрезы. Выпечь при температуре 260°С, охладить, разрезать пополам. Измельченные в муку орехи, протертые яблоки уварить в меде, загустевшей массой покрыть слоеные пласты, положить один на другой, острым ножом разрезать на печенья квадратной формы, посыпать сахарной пудрой.

### 306. ПЕЧЕНЬЕ «БОЧОНОЧКИ»

*Мука — 400 г, сахар — 300 г, яйца — 15 шт., крахмал — 25 г, шоколад — 100 г, апельсиновые цукаты — 60 г, абрикосовое повидло — 125 г.*

Приготовить бисквитное тесто из муки, крахмала сахара и яиц (см. рецепт 5), размазать на листе, застеленном бумагой, выпечь при температуре 230—240°С. Остывший пласт покрыть подготовленной массой из измельченных цукатов, соединенных с абрикосовым повидлом, свернуть рулетом, разрезать на небольшие кусочки — бочоночки. Вокруг бочоночки заглазировать растопленным шоколадом, с помощью корнетика нанести две тонкие линии в виде обручей, охладить.

### 307. ПЕЧЕНЬЕ «РЕЛЬЕФНОЕ»

*Мука — 320 г, маргарин — 190 г, сахар — 170 г, сода — 2 г, апельсиновая цедра — 10 г, фруктовое повидло — 100 г, бисквитная крошка — 50 г, ядра грецких орехов — 80 г.*

Сахар растереть с маргарином, всыпать муку с содой, апельсиновую цедру, все хорошо вымешать. Готовое тесто раскатать на подпыленном мукой столе в пласт толщиной 5 мм, покрыть равномерным слоем фруктового повидла, посыпать бисквитной крошкой, кондитерской гребенкой нанести параллельные волнистые линии. Разрезать пласт на квадратики, на середину каждого положить ядро грецкого ореха. Печенье осторожно уложить на лист, выпечь при температуре 220°С.

### 308. ПЕЧЕНЬЕ «УЗОРЫ»

*Мука — 510 г, масло сливочное — 290 г, сахар — 400 г, сода — 2 г, соль — 1 г, эссенция фруктовая — 3 г, яйца (белки) — 2 шт., лимонная кислота — 1 г.*

Нарезанное на кусочки масло размягчить, растереть с сахаром, добавить эссенцию, соль, слегка перемешать, всыпать просеянную муку, соду, все вымешать до однородности. На подпыленном мукой столе тесто раскатать в пласт толщиной 3—4 мм, разрезать на квадратики, узорчатой пуговицей сделать глубокий оттиск, уложить на лист, выпечь при температуре 220°С. Края охлажденного печенья украсить с помощью корнетика взбитым безе из белков, сахара (50 г) и лимонной кислоты (см. рецепт 6).

## 309. ПЕЧЕНЬЕ «КОЛЕР»

*Мука — 440 г, сахар — 450 г, яйца — 12 шт., эссенция — 2 г, крахмал — 40 г, яйца (белки) — 2 шт., лимонная кислота — 1 г.*

Яйца взбить с сахаром, нагревая на мармите до растворения кристаллов, охладить до 20°С, влить эссенцию, всыпать муку, крахмал, замесить тесто, выложить в кондитерский мешок с гладкой трубочкой. На лист, смазанный маслом и подпыленный мукой, отсадить печенья в виде лепешек, выпечь при температуре 180°С. Остывшее печенье покрыть взбитым безе из белков, сахара (50 г) и лимонной кислоты (см. рецепт 6), поместить в печь при температуре 90°С, выдержать до образования на поверхности безе колера.

## 310. ПЕЧЕНЬЕ «КЛИН»

*Мука — 470 г, масло сливочное — 300 г, сахар — 280 г, сода — 2 г, грецкие орехи — 50 г, яйца (желтки) — 2 шт., сгущенное молоко — 25 г, ванилин — 2 г.*

Масло сливочное растереть с сахаром до растворения кристаллов, всыпать просеянную муку, измельченные орехи, соду, все хорошо вымешать. Тесто раскатать в пласт толщиной 2—2,5 мм, ножом нарезать небольшие клинообразные печенья, смазать желтком, смешанным со сгущенным молоком, уложить на лист, выпечь при температуре 240°С.

## 311. ПЕЧЕНЬЕ «ВЕСЕННИЕ ПОЧКИ»

*Мука — 280 г, маргарин — 140 г, яйца — 9 шт., соль — 4 г, вода — 250 г, коньяк или малиновая настойка — 200 г, шоколадная помада — 100 г.*

Приготовить заварное тесто из муки, маргарина, яиц, соли и воды (см. рецепт 3), выложить в кондитерский мешок с гладкой трубочкой. На лист, смазанный жиром, отсадить шарики величиной с вишню, выпечь при температуре 200°С. Готовые шарики проколоть в нескольких местах, пропитать коньяком или малиновой настойкой, заглазировать подогретой до 50°С шоколадной помадой, охладить.

## 312. «ГРИБЫ» С ПЕСОЧНОЙ НОЖКОЙ И БЕЗЕЙНОЙ ШЛЯПКОЙ

*Мука — 380 г, масло сливочное — 200 г, сахар — 290 г, сода — 2 г, молоко сгущенное — 35 г, корица — 5 г, яйца (белки) — 2 шт., кислота лимонная — 2 г, шоколад — 15 г, фруктовое повидло — 50 г.*

Из муки, сливочного масла, сахара, соды, сгущенного молока, корицы замесить крутое песочное тесто (см. рецепт 1), выложить в кондитерский мешок с нарезной трубочкой. На лист отсадить печенья в виде ножек грибов высотой 2,5—3 мм, выпечь при температуре 200—210°С.

Из охлажденного белка, сахара (90 г) и лимонной кислоты взбить безе (см. рецепт 6). Из кондитерского мешка с нарезной трубочкой отсадить на лист, смазанный жиром и подпыленный мукой, бушетки величиной с пятикопеечную монету. Выпечь при температуре 90—110°С. Песочные ножки склеить фруктовым повидлом с безейными шляпками (попарно).

## 313. ПЕЧЕНЬЕ ОРЕХОВОЕ С ЯБЛОЧНЫМ ПОВИДЛОМ

*Мука — 400 г, свиной жир — 280 г, сахар — 300 г, ядра лещинных орехов — 100 г, яблочное повидло — 100 г, безейная крошка — 50 г, лимонный сок — 5 г.*

Свиной жир подогреть до 50°С, всыпать сахар, растереть до полного растворения кристаллов, охладить. Добавить измельченные в мелкую крупку лещинные орехи, просеянную муку, замесить тесто средней густоты, раскатать в пласт толщиной 3—4 мм. Круглой гофрированной выемкой вырезать печенья, уложить на лист, выпечь при температуре 180—200°С.

Яблочное повидло соединить с протертой безейной крошкой и лимонным соком, перемешать. С помощью кондитерского мешка с нарезной трубочкой украсить остывшее печенье.

## 314. ПЕЧЕНЬЕ «РОМБИКИ»

*Мука — 570 г, маргарин — 350 г, сахар — 320 г, мед — 50 г, пралине — 100 г, сметана — 120 г, сода — 3 г, сахарная пудра — 60 г.*

Приготовить песочное тесто из муки, маргарина, сахара, меда и соды (см. рецепт 1), охладить, выложить на стол, подпыленный мукой, раскатать в пласт толщиной 3—4 мм. Ножом или специальной металлической выемкой вырезать печенья в виде ромбиков, уложить на лист, выпечь при температуре 240°С. Остывшее печенье покрыть сметаной, взбитой с сахарной пудрой, посыпать протертым пралине.

### 315. ПЕЧЕНЬЕ «БАНТИКИ»

*Мука — 600 г, маргарин — 400 г, яйца — 3 шт., соль — 5 г, кислота лимонная — 10 г, вода — 300 г, шоколад — 100 г, белая помада — 100 г, сахарная пудра — 80 г.*

Приготовить слоеное тесто (см. рецепт 2) из муки, маргарина, яиц (2 шт.), соли, кислоты и воды, выдержать на холоде в течение 20 минут, на подпыленном мукой столе раскатать в пласт толщиной 5 мм, посыпать равномерным слоем сахарной пудры, вкатать скалкой в тесто. Острым ножом пласт разрезать на полоски длиной 3,5—4 см, шириной 1,5—2 см, свернуть в виде банта, уложить на лист, смазать взбитой яичной смесью, выпечь при температуре 250—260°С. Остывшее печенье заглазировать с одной стороны подогретой до 50°С белой помадой, с другой — растопленным шоколадом, охладить.

### 316. БЕЗЕЙНЫЕ БУШЕТКИ С ОРЕХАМИ

*Яйца (белки) — 5 шт., сахар — 290 г, лимонная кислота — 2 г, молоко — 60 г, грецкие орехи — 120 г.*

Охлажденные белки взбить в чистой посуде до увеличения объёма в 4—4,5 раза. В процессе взбивания постепенно всыпать сахар (200 г). В кипящее молоко всыпать сахар (90 г), довести кипение до 130°С. Молочный сироп влить тонкой струйкой в безе, не переставая взбивать. Из кондитерского мешка с нарезной трубочкой отсадить на лист, слегка смазанный жиром и подпыленный мукой, бушетки величиной с грецкий орех, посыпать поджаренными и измельченными в крупку грецкими орехами. Подсушить в печи при температуре 90—110°С.

### 317. ПЕЧЕНЬЕ «МАКОВЫЕ КОРОБОЧКИ»

*Мука — 350 г, маргарин — 175 г, яйца — 12 шт., соль — 5 г, вода — 320 г, мак — 60 г, мед — 100 г, орехи — 50 г, масло сливочное — 20 г, фруктовое повидло — 25 г, сахарная пудра — 40 г.*

Заварное тесто (см. рецепт 3), приготовленное из муки, маргарина, яиц, соли и воды, выложить в кондитерский мешок с гладкой трубочкой. На лист, смазанный растительным маслом, отсадить заготовки в виде маковых коробочек величиной с грецкий орех, выпечь при температуре 180—200°С. Остывшие печенья разрезать пополам. Мед соединить с маслом, довести до кипения, всыпать промытый, пропущенный через мясорубку мак, измельченные орехи, варить, все время помешивая деревянной ложкой или лопаткой, 20—25 минут, охладить до 40°С. Уваренной массой начинить половинки коробочек, склеить попарно, смазать подогретым повидлом, посыпать протертой крошкой из заварного теста, перемешанной с сахарной пудрой.

### 318. ГЛАЗИРОВАННЫЕ КОЛЕЧКИ

*Картофель — 400 г, мед — 160 г, шоколадная помада — 200 г, сдобные сухари — 100 г.*

Отобрать небольшие клубни картофеля одинаковых размеров, помыть, очистить, металлической трубкой диаметром 15 мм вырезать середину каждой картофелины, нарезать на кольца толщиной 7—8 мм. Мед вылить в бортовой лист из нержавеющей стали, довести до кипения. Уложить картофельные кольца в один ряд, варить 60 минут.

На другой лист, посыпанный сдобными сухарями, уложить охлажденные кольца, поместить в печь при температуре 80—90°С и подсушить. Шоколадную помаду разогреть до 50°С, заглазировать картофельные кольца, охладить.

### 319. ВОЗДУШНЫЕ ШАРИКИ

*Крошка из воздушного теста — 120 г, фруктовое повидло — 40 г, орехи — 80 г, сливки — 25 г, коньяк или десертное белое вино — 10 г, корица — 30 г.*

Крошку, протертую через сито, перемешать с поджа-

ренными и измельченными в крупку орехами, добавить фруктовое повидло, сливки, десертное вино. Все вымешать до образования однородной массы, сформовать шарики, уложить на лист, подсушить в печи при низкой температуре.

## 320. КАРТОФЕЛЬ В ШОКОЛАДЕ

*Картофель — 10 шт., сахар — 300 г, молоко — 200 г, мед — 120 г, коньяк — 10 г, шоколад — 100 г, масло растительное — 25 г.*

Молодой картофель величиной с грецкий орех помыть, очистить, проколоть тонкой иглой в нескольких местах.

Из сахара и молока приготовить сироп, довести до кипения, опустить подготовленный картофель, варить до готовности. Вынуть, охладить, середину вырезать, залить медом, смешанным с коньяком, прикрыть пробкой из вырезанной части, придав прежнюю форму. Каждую картофелину заглазировать растопленным на мармите шоколадом, охладить.

## 321. ПЕЧЕНЬЕ ПЕСОЧНОЕ С ОРЕХОВО-МОЛОЧНОЙ НАЧИНКОЙ

*Мука — 280 г, масло сливочное — 180 г, сахар — 170 г, орехи — 60 г, творог — 40 г, сметана — 20 г, сахарная пудра — 25 г, лимонная цедра — 10 г, сода — 1 г.*

Из муки, масла сливочного, сахара, соды приготовить песочное тесто (см. рецепт 1). Из кондитерского мешка с нарезной трубочкой отсадить на лист печенья в виде ромашек, пальцем в середине сделать углубление. Поджаренные и измельченные в порошок орехи соединить с протертым творогом, сметаной, сахарной пудрой, лимонной цедрой, все вымешать до образования однородной массы. С помощью корнетика отсадить массу в сделанные углубления. Выпечь печенья при температуре 230—240°C.

## 322. ПЕЧЕНЬЕ БИСКВИТНОЕ С КОРИЦЕЙ

*Мука — 380 г, сахар — 330 г, яйца — 15 шт., крахмал — 20 г, фруктовая эссенция — 2 г, ореховая мука — 50 г, корица — 15 г.*

Приготовить бисквитное тесто из муки, сахара, яиц, крахмала, эссенции и корицы (см. рецепт 5), выложить в кондитерский мешок с гладкой трубочкой. На металлический лист, смазанный растительным маслом и подпыленной мукой, отсадить печенья круглой формы, посыпать ореховой мукой, выпечь при температуре 200—210°С.

## 323. ПЕЧЕНЬЕ «ЛИМОНЧИКИ»

*Мука — 390 г, маргарин — 220 г, сгущенное молоко — 20 г, сахар — 210 г, дрожжи — 20 г, лимонные цукаты — 60 г, лимонная цедра — 15 г, 1 яйцо (желток).*

Сахар растереть с размягченным маргарином до полного растворения кристаллов, добавить подогретое сгущенное молоко, размягченные дрожжи, насеченные лимонные цукаты, все перемешать до образования однородной массы. Замешанное тесто выложить на стол, раскатать в пласт толщиной 5 мм, овальной выемкой вырезать печенья, уложить на лист, выпечь при температуре 220°С. Горячее печенье смазать взбитым желтком, посыпать лимонной цедрой.

## 324. ПЕЧЕНЬЕ МОЛОЧНО-МЕДОВОЕ

*Творог — 400 г, мука — 200 г, сахар — 100 г, яйца — 4 шт., крахмал — 200 г, ванилин — 2 г, мед — 100 г, сливки — 160 г, темперированный шоколад — 80 г, сдобные сухари — 50 г.*

Творог протереть через сито, соединить с яйцами, сахаром, растереть до растворения кристаллов, всыпать крахмал, муку, ванилин, все вымешать до однородности. Замешанную массу перенести в бортовой лист, смазанный растительным маслом и посыпанный сухарями, разровнять, выпечь до подрумянивания. Остывший пласт проколоть палочкой, разрезать на две равные части, покрыть подогретым медом, соединить, украсить взбитыми сливками и протертым темперированным шоколадом, разрезать на печенья различной формы.

## 325. ПЕЧЕНЬЕ С МАРМЕЛАДОМ

*Мука — 460 г, сметана — 250 г, сахар — 240 г, сода — 2 г, яблочное повидло — 50 г, ванилин — 1 г, 1 яйцо, мармелад из абрикосов — 120 г.*

Сахар растереть со сметаной, яйцом, повидлом до растворения кристаллов, всыпать муку, соду, ванилин, замесить тесто средней густоты. Из кондитерского мешка с гладкой трубочкой отсадить на лист печенья в виде лепешек, выпечь при температуре 220—230°С.

В протертое пюре из абрикосов (55 г) добавить сахар (75 г) и уварить до 108°С. Остывшее печенье заглазировать горячим мармеладом из абрикосов.

## 326. ПЕЧЕНЬЕ С ШОКОЛАДНО-ОРЕХОВОЙ НАЧИНКОЙ

*Крошка из бисквитного теста — 200 г, молоко сгущенное — 80 г, апельсиновая цедра — 10 г, яйца (желтки) — 2 шт., шоколад темперированный — 50 г, орехи — 70 г, коньяк — 25 г.*

Бисквитную крошку протереть через сито, соединить со сгущенным молоком, желтком, апельсиновой цедрой, хорошо вымешать. Вязкую массу раскатать на столе в тонкий пласт, разрезать на маленькие квадратики, положить на них начинку из протертого шоколада, измельченных орехов и коньяка, закатать в шарики. Уложить печенья на лист и подсушить в печи при низкой температуре.

## 327. ПЕЧЕНЬЕ С ФРУКТОВО-ЯГОДНОЙ НАЧИНКОЙ

*Мука — 370 г, маргарин — 180 г, яйца — 13 шт., соль — 5 г, вода — 350 г, фруктовое повидло — 120 г, малина или клубника в сахаре — 180 г, помада — 100 г.*

Из муки, маргарина, яиц, соли и воды приготовить заварное тесто (см. рецепт 3), выложить в кондитерский мешок с гладкой трубочкой. На лист, смазанный жиром, отсадить небольшие шарики, выпечь при температуре 180—200°С. Остывшие шарики разрезать пополам, заполнить фруктовым повидлом, залить подогретой помадой, сверху положить малину или клубнику в сахаре.

## 328. ПЕЧЕНЬЕ ПОМАДНО-ПРАЛИНОВОЕ

*Слоеный полуфабрикат — 200 г, помада шоколадная — 200 г, пралине — 150 г, коньяк — 5 г, мед — 20 г.*

Слоеный полуфабрикат разрезать на мелкие кусочки, протереть через сито, соединить с подогретой помадой, влить коньяк, хорошо вымесить, раскатать в прямоугольник, охладить в течение 20 минут. Пласт смазать медом, покрыть равномерным слоем пралине, слегка придавить обратной стороной эмалированного подноса, разрезать на квадратики и прямоугольники.

## 329. ПЕЧЕНЬЕ «БЕРЕЗОВЫЕ ПАЛОЧКИ»

*Мука — 420 г, маргарин — 200 г, яйца — 14 шт., соль — 5 г, вода — 400 г, белая помада — 270 г, сливки или сметана — 60 г, ромовая эссенция — 3 г, шоколадная помада — 10 г.*

Из муки, маргарина, яиц, соли, воды замесить заварное тесто (см. рецепт 3). На лист, смазанный растительным маслом, отсадить с помощью кондитерского мешка с гладкой трубочкой палочки толщиной в палец на всю длину листа. Выпечь при температуре 180—200°С.

Белую помаду (100 г) подогреть, соединить со сметаной и эссенцией. Подготовленной начинкой заполнить заварные палочки, разрезать на кусочки, заглазировать белой помадой, а шоколадной нанести сверху черточки. Готовое печенье охладить.

## 330. ПЕЧЕНЬЕ ИЗ МАРЦИПАНА В ШОКОЛАДЕ

*Грецкие орехи — 340 г, молоко сгущенное — 130 г, помада — 80 г, коньяк или коньячная эссенция — 5 г, шоколад — 140 г, сахар — 100 г.*

Грецкие орехи поджарить до золотисто-румяного цвета, дважды пропустить вместе с сахаром через мясорубку, протереть через сито, соединить со сгущенным молоком, подогретой помадой, коньяком. Все вымешать до образования однородной вязкой массы, раскатать в пласт толщиной 4—5 мм, разрезать на маленькие пря-

моугольники, осторожно заглазировать растопленным на мармите шоколадом. На охлажденные печенья с помощью корнетика нанести рисунок.

## 331. ЯГОДЫ В ШОКОЛАДЕ

*Малина или клубника в сахаре — 250 г, белая помада — 160 г, шоколад — 150 г, коньяк — 10 г, масло растительное — 25 г, ореховая мука — 80 г, сгущенное молоко — 50 г.*

Помаду подогреть до 50°С, соединить с ореховой мукой, сгущенным молоком, коньяком, хорошо вымешать. На слегка смазанном растительным маслом столе замешанную массу раскатать в пласт толщиной 1—2 мм, разрезать на маленькие квадратики, положить на них ягоды, закатать, придав соответствующую форму, заглазировать шоколадом, растопленным на мармите и соединенным с растительным маслом, охладить.

## 332. ПЕЧЕНЬЕ «МЕДОК»

*Ядра абрикосовых косточек — 120 г, мед — 100 г, виноградный экстракт — 90 г, лимонная цедра — 5 г, бисквитная крошка — 100 г.*

Сладкие ядра абрикосовых косточек очистить, поджарить до золотисто-румяного цвета. Из меда, виноградного экстракта, бисквитной крошки, лимонной цедры приготовить смесь. Покрыть этой смесью ядра, соединить их по нескольку штук вместе, уложить на лист, смазанный растительным маслом, сверху отсадить из кондитерского мешка с гладкой трубочкой оставшуюся смесь, выдержать в печи при низкой температуре до образования корочки.

## 333. ШОКОЛАДНЫЕ «ТАБЛЕТКИ»

*Мука — 250 г, масло сливочное — 50 г, сливки или сметана — 100 г, сахар — 160 г, лимонная цедра — 5 г, шоколад — 100 г.*

Масло сливочное размять, растереть с сахаром и со сливками до полного растворения кристаллов. Добавить

просеянную муку, лимонную цедру, замесить тесто средней густоты, раскатать в пласт толщиной 2 мм, вырезать печенья величиной с двухкопеечную монету, уложить на лист и выпечь при температуре 180°С до подрумянивания. Остывшие «таблетки» заглазировать растопленным шоколадом.

## 334. ПЕЧЕНЬЕ «МОЛОДЕЖНОЕ»

*Шоколад — 150 г, масло растительное — 49 г, сахар — 70 г, мука — 106 г, крахмал — 25 г, яйца — 3 шт., орехи — 60 г, эссенция фруктовая — 2 г.*

Шоколад разрезать на кусочки, растопить на мармите, влить растительное масло, перемешать, добавить сахар, желтки, крахмал, эссенцию, просеянную муку, слегка перемешать, ввести взбитые белки, вымешать до однородности. Массу выложить в бортовой лист, смазанный жиром и подпыленный мукой, разровнять, посыпать измельченными в крупку орехами. Выпечь при температуре 180—200°С. Остывший пласт разрезать на квадратики.

## 335. ПЕЧЕНЬЕ ЖЕЛТОЧНОЕ С ИЗЮМОМ

*Яйца (желтки) — 4 шт., изюм — 120 г, мука — 60 г, орехи — 100 г, мед — 20 г, крахмал — 60 г, лимонная цедра — 10 г, масло растительное — 100 г, сахар — 120 г.*

Изюм перебрать, промыть в нескольких водах, опустить в кипящее масло, выдержать до набухания, мелко изрубить. Орехи поджарить до золотисто-румяного цвета, измельчить в крупку.

Желтки соединить с сахаром, растереть деревянной лопаткой, добавить изюм, крахмал, лимонную цедру, орехи (25 г), все вымешать до образования однородной массы средней густоты. Замешанное тесто раскатать в пласт толщиной 3—4 мм, смазать подогретым медом, посыпать орехами, нарезать на прямоугольники, уложить на лист, выпечь при температуре 200°С.

## 336. ШОКОЛАДНЫЕ БАРАНКИ

*Мука — 380 г, масло сливочное — 260 г, сахар — 210 г, сода — 2 г, ванилин — 1 г, какао — 80 г, 1 яйцо (желток), мелко натертая свекла — 190 г.*

Сахар растереть с маслом, добавить ванилин, муку, какао, соду, замесить песочное тесто. На столе тесто раскатать в пласт толщиной 3 мм, вырезать баранки, уложить на лист, смазать взбитым желтком, посыпать протертой свеклой, выпечь при температуре 230°С. Когда печенье начнет подрумяниваться, накрыть его бумагой и выпечь до готовности.

## 337. ПЕЧЕНЬЕ «КОЛОБОК»

*Мука — 260 г, маргарин — 130 г, яйца — 12 шт., соль — 3 г, вода — 240 г, сахар — 120 г, малина или клубника — 60 г, шоколад или шоколадная помада — 70 г., кислота лимонная — 1 г, яйца (белки) — 2 шт.*

Из муки, маргарина, яиц, соли и воды приготовить заварное тесто (см. рецепт 3). Из кондитерского мешка с гладкой трубочкой отсадить на лист, смазанный растительным маслом, шарики величиной с грецкий орех, выпечь при температуре 200°С. Остывшие шарики проколоть насквозь деревянной палочкой.

Охлажденные белки (2 шт.) взбить до увеличения объема в 4—5 раз, постепенно всыпая сахар. В конце взбивки всыпать лимонную кислоту, промытую и протертую малину, вымешать до однородности. С помощью бумажного корнетика начинить выпеченные шарики взбитым безе, снаружи украсить в виде спирали растопленным шоколадом, охладить.

## 338. ГЛАЗИРОВАННЫЙ АРАХИС

*Арахис — 200 г, виноградный сок — 200 г, сахар — 200 г, лимонная кислота — 2 г, помада — 160 г, вишневый сок — 40 г.*

Арахис поджарить, очистить. Виноградный сок соединить с сахаром, лимонной кислотой, прокипятить до растворения кристаллов сахара. В виноградный сироп

погрузить наколотые ядра орехов, выдержать около 1 часа, извлечь, обсушить, заглазировать помадой, подогретой до 50°С и соединенной с подогретым вишневым соком, охладить.

### 339. ПЕЧЕНЬЕ С СОКОМ

*Мука — 390, маргарин — 100, сахар — 300 г, вишневый сок — 100 г, свекольный сок — 50 г, лимонная цедра — 5 г.*

Маргарин нарезать на мелкие части, растереть деревянной лопаткой до мягкой консистенции. Вишневый и свекольный соки соединить с сахаром, нагреть, все время помешивая, до растворения кристаллов. Довести до кипения, затем охладить до 20°С. В охлажденный розовый сироп положить подготовленный маргарин, лимонную цедру, просеянную муку, все вымешать до образования теста средней густоты. С помощью кондитерского мешка с гладкой трубочкой отсадить печенья в виде шариков на лист, выпечь при температуре 230—240°С.

### 340. ПЕЧЕНЬЕ С ВАРЕНЬЕМ ИЗ ЧЕРНОЙ ЧЕРЕШНИ

*Мука — 430 г, масло сливочное — 180 г, сахар — 250 г, варенье из черной черешни — 200 г, душистый перец — 3 г, коньяк — 5 г, лимонная цедра — 5 г, какао — 50 г, орехи — 70 г.*

Сахар растереть с маслом сливочным до полного растворения кристаллов, добавить пропущенное через мясорубку варенье из черешни, душистый перец, коньяк, лимонную цедру, слегка перемешать, всыпать муку, соединенную с какао. Все хорошо вымешать до образования густого теста, выложить на стол, скатать жгутики толщиной в палец, разрезать на части, скатать в шарики, посыпать ореховой крупкой, уложить на лист, выпечь при температуре 230°С.

### 341. ПЕЧЕНЬЕ С НАЧИНКОЙ ИЗ ПШЕНИЦЫ

*Мука — 310 г, маргарин — 200 г, яйца — 2 шт., соль — 3 г, кислота лимонная — 5 г, пшеница — 120 г, мед — 200 г, орехи — 50 г, изюм — 25 г, вода — 180 г.*

Пшеницу перебрать, промыть, опустить в кипящий мед, варить до готовности. Отваренную пшеницу соединить с поджаренными и измельченными орехами, промытым и мелко нарубленным изюмом, все вымешать до однородности.

Приготовить слоеное тесто из муки, маргарина, яиц (1 шт.), соли, воды и лимонной кислоты (см. рецепт 2). Охлажденное тесто раскатать в пласт толщиной 2 мм, выемкой с диаметром чуть больше пятикопеечной монеты вырезать заготовки, разложить попарно. На одну из них положить начинку из пшеницы, вокруг смазать взбитым яйцом, прикрыть второй, склеить по месту смазки. Печенья смазать взбитым яйцом, уложить на лист, выпечь при температуре 250—260°С.

### 342. ПЕЧЕНЬЕ С ГРИЛЬЯЖЕМ

*Мука — 480 г, сметана — 250 г, молоко сгущенное — 60 г, фруктовое повидло — 30 г, сок одного лимона, грильяж — 150 г, сахар — 200 г.*

Сахар соединить со сметаной, молоком, фруктовым повидлом, соком лимона, растереть деревянной лопаткой до полного растворения кристаллов, всыпать просеянную муку, все вымешать до образования теста консистенции густой сметаны. На подпыленном мукой столе тесто раскатать в пласт толщиной 3 мм, вырезать выемкой в виде треугольника печенья, уложить на металлический лист, выпечь при температуре 220—230°С. Остывшее печенье слегка смазать подогретым повидлом, посыпать просеянным грильяжем.

### 343. АРОМАТНЫЕ КВАДРАТИКИ

*Мука — 500 г, свиной жир — 250 г, сахар — 200, мед — 150 г, орехи — 80 г, яйца — 2 шт., какао — 100 г, мускатный орех — 3 г, корица — 12 г.*

Сахар хорошо растереть со свиным жиром, добавить подогретый мед, измельченные орехи, яйца (1 шт.), какао, протертый мускатный орех, корицу, слегка перемешать. Всыпать просеянную муку, все вымешать до обра-

зования теста средней густоты. Готовое тесто выложить на стол, раскатать в пласт толщиной 3—4 мм, нарезать на небольшие квадратики, смазать взбитым яйцом. С помощью вилки или ножа нанести желаемый рисунок, уложить печенья на лист, выпечь при температуре 250°С.

### 344. КУКУРУЗНЫЕ ШАРИКИ

*Зерна кукурузы — 450 г, мед — 500 г, орехи лещинные — 130 г.*

Зерна спелой кукурузы промыть, опустить в кипящий мед, варить до тех пор пока они не станут мягкими и набухшими. Сваренные зерна склеить в шарики величиной с грецкий орех, охладить, полить остатком меда, обкатать в подсушенных и измельченных в крупку орехах, уложить на металлический лист, подсушить в печи при температуре 150°С.

### 345. ПЕЧЕНЬЕ ИЗ МИНДАЛЬНОГО ТЕСТА

*Мука — 75 г, миндаль — 250 г, сахарная пудра — 500 г, яйца (белки) — 12 шт., эссенция фруктовая — 2 г.*

Миндаль опустить на полминуты в кипящую воду, очистить, высушить, растереть в мелкую крупку, соединить с пудрой (450 г), белками (10 шт.), эссенцией. Взбить в течение 5 минут, перемешать с просеянной мукой. Замешанное тесто выложить в кондитерский мешок с гладкой трубочкой, на лист, смазанный жиром и посыпанный мукой, отсадить круглые лепешки на расстоянии 1 см друг от друга. Выпечь при температуре 180°С.

Из охлажденных белков (2 шт.) и сахарной пудры (50 г) взбить безе. С помощью бумажного корнетика безейную массу нанести на печенья в виде паутинки.

### 346. ЗАВАРНЫЕ ШАРИКИ С НАЧИНКОЙ ИЗ КУКУРУЗЫ

*Мука — 300 г, маргарин — 150 г, яйца — 9 шт., соль — 3 г, вода — 280 г, сахар — 10 г, отвар мятных листьев — 40 г, мед — 50 г, сахарная пудра — 120 г, взорванная кукуруза — 100 г, шоколадная помада — 120 г, вареные желтки — 2 шт.*

Из муки, маргарина, яиц, соли, воды и сахара приготовить заварное тесто (см. рецепт 3), выложить в кондитерский мешок с гладкой трубочкой, на лист, слегка смазанный жиром, отсадить шарики, выпечь при температуре 180—200°С.

Отвар из мятных листьев соединить с подогретым медом, сахарной пудрой, желтками, пропущенной через мясорубку взорванной кукурузой, хорошо вымешать. Полученной массой наполнить заварные шарики, заглазировать их подогретой до 50°С шоколадной помадой.

## 347. ПЕЧЕНЬЕ «ЦВЕТОК»

*Мука — 240 г, маргарин — 100 г, сахар — 100 г, сода — 1 г, лимонная цедра — 2 г, 1 яйцо (желток), сахарная пудра — 160 г, коньяк — 2 г, молоко сгущенное — 20 г, шоколад — 200 г.*

Приготовить песочное тесто из муки, маргарина, соды и лимонной цедры, раскатать в пласт толщиной 1 мм, вырезать тарталетки величиной с пятикопеечную монету, уложить на лист, выпечь при температуре 220°С, охладить.

Желток соединить с сахарной пудрой, коньяком и сгущенным молоком, хорошо вымешать. Из корнетика массу отсадить в середину тарталеток. Вокруг отсадить растопленный шоколад в виде семян подсолнуха.

## 348. ГЛАЗИРОВАННЫЕ СЕМЕНА СОИ

*Семена сои — 400 г, мед — 500 г, белая помада — 260 г, шоколад — 200 г.*

Семена сои промыть в холодной воде, опустить в подогретый мед, варить до готовности, но следить, чтобы они не разварились. Отваренные семена подсушить, поджарить до золотисто-румяного цвета, смазать остатком меда, снова подсушить, заглазировать белой помадой, охладить, заглазировать растопленным шоколадом, охладить. Если шоколад останется, можно вторично заглазировать.

## 349. ПЕЧЕНЬЕ С ТМИНОМ

*Мука — 380 г, маргарин — 200 г, яйца — 2 шт., соль — 3 г, эссенция уксусная — 2 г, вода — 180 г, тмин — 15 г, орехи — 50 г, сахарная пудра — 100 г.*

Из муки, маргарина, яиц (1 шт.), соли, уксусной эссенции и воды приготовить слоеное тесто. Охлажденное тесто раскатать в пласт толщиной 1—1,5 см, нарезать на полоски.

Орехи подсушить, измельчить в мелкую крупку, перемешать с сахарной пудрой и тмином, посыпать смазанные взбитым яйцом слоеные полоски. Подготовленное печенье уложить на лист, выпечь при температуре 240—250°С.

## 350. КАРТОФЕЛЬНО-СЫРНЫЕ ЯДРА

*Картофель — 250 г, сыр — 100 г, масло — 50 г, яйца — 2 шт., мука — 60 г, лимонная цедра — 3 г, сахар — 100 г, сахарная пудра — 30 г.*

Отваренный картофель протереть через сито, соединить с протертым сыром, яйцом (1 шт.), сахаром, маслом, лимонной цедрой, мукой, замесить тесто средней густоты. Сформовать ядра величиной с грецкий орех, смазать взбитым яйцом, уложить на смазанный металлический лист, выпечь до появления румяной корочки. Готовое печенье припудрить.

## 351. ПЕЧЕНЬЕ «ПЕСОЧНЫЕ КОЛЕСИКИ»

*Мука — 400 г, масло сливочное — 180 г, яйца — 2 шт., сахар — 400 г, ромовая эссенция — 2 г.*

Приготовить песочное тесто из муки, масла, яиц, сахара (160 г), ромовой эссенции (см. рецепт 1). Замешанное тесто раскатать в пласт толщиной 4 мм, вырезать круглое печенье, уложить на лист, выпечь при температуре 240°С.

Сахар (240 г) растопить в кастрюле, добавить 20 г жира. Готовое печенье склеить попарно и заглазировать растопленным сахаром.

## 352. ПЕЧЕНЬЕ «КОДРЯНКА»

*Мука — 250 г, грецкие орехи — 70 г, масло сливочное — 220 г, молоко сгущенное — 50 г, сушеные плоды шиповника — 50 г, фруктовая эссенция — 2 г.*

Замесить песочное тесто из муки, измельченных грецких орехов, масла, сгущенного молока, измельченных плодов шиповника и фруктовой эссенции (см. рецепт 1).

Готовое тесто выложить в кондитерский мешок с нарезной трубочкой, отсадить печенья в виде цветка. Выпечь при температуре 220—230°С.

## 353. ПЕЧЕНЬЕ БЕЗЕЙНО-ЛИМОННОЕ

*Яйца (белки) — 5 шт., сахар — 200 г, лимонные цукаты — 150 г, песочная крошка — 100 г, лимонная цедра — 35 г, белая помада — 120 г.*

Охлажденные белки взбить, соединить с сахаром (см. рецепт 6), добавить измельченные на мясорубке цукаты, песочную крошку, вымешать до однородности, выложить в кондитерский мешок с нарезной трубочкой. На лист, смазанный жиром и подпыленный мукой, отсадить печенья в виде цветка. Выпечь при температуре 100°С в течение 1,5 часа. Остывшее печенье заглазировать подогретой до 50°С белой помадой, посыпать лимонной цедрой.

## 354. ШОКОЛАДНЫЕ ПОЛОСКИ

*Мука — 380 г, масло сливочное — 200 г, яйца — 3 шт., какао — 50 г, сахар — 220 г, шоколад — 100 г.*

Сахар растереть с маслом до растворения кристаллов, вбить яйца, всыпать муку, какао, все перемешать до однородности. На подпыленном мукой столе тесто раскатать в пласт толщиной 1,5—2 мм, ножом нарезать полоски шириной 1,5—2 см, длиной 3—4 см, уложить на лист, выпечь при температуре 210—230°С. Остывшие полоски заглазировать растопленным шоколадом.

### 355. ПЕЧЕНЬЕ «МОЛДАВСКОЕ»

*Яйца (белки) — 4 шт., сахар — 180 г, лимонная кислота — 2 г, шоколад — 150 г, орехи — 100 г.*

Из охлажденного белка, сахара и лимонной кислоты взбить безе (см. рецепт 6). Из кондитерского мешка с нарезной трубочкой маленького диаметра отсадить на лист, слегка смазанный жиром и подпыленный мукой, печенья в виде виноградной грозди, выпечь при температуре 100—110°C в течение 1,5 часа. Готовое печенье заглазировать растопленным шоколадом, посыпать измельченными поджаренными орехами.

# ПТИФУРНЫЕ ПИРОЖНЫЕ

В домашних условиях можно приготовить различные птифурные пирожные — песочное, эклер, слойку, воздушное. Они небольшие по размеру и разнообразные по форме.

## 356. ПИРОЖНОЕ ИЗ ОРЕХОВОЙ МУКИ В ШОКОЛАДЕ

*Ореховая мука — 100 г, сахарная пудра — 100 г, яйца (белки) — 3 шт., сок одного лимона, фруктовое повидло — 120 г, мед — 50 г, шоколад — 80 г.*

Охлажденные белки взбить до увеличения объема в 4—5 раз (см. рецепт 6). Ореховую муку соединить с сахарной пудрой, соком лимона, добавить взбитый белок, осторожно перемешать до образования однородной массы. Из кондитерского мешка с гладкой трубочкой массу отсадить на лист, смазанный растительным маслом и подпыленный мукой, в виде небольших лепешек, выпечь при температуре 150—160°С.

Фруктовое повидло уварить с медом. Готовые лепешки склеить попарно фруктовой массой, сверху заглазировать растопленным шоколадом, охладить.

## 357. ПИРОЖНОЕ «ЛЕДЯНОЙ ШАРИК»

*Мука — 180 г, масло сливочное — 100 г, сахар — 110 г, лимонная цедра — 5 г, ягоды клубники или малины в сахаре — 15—20 шт., белая помада — 100 г, клубничная настойка — 10 г.*

Из муки, масла, сахара, лимонной цедры замесить песочное тесто (см. рецепт 1). Слегка охлажденное тесто раскатать в пласт толщиной 1,5—2 мм, нарезать на квадратики, в центр каждого положить ягоду, закатать в шарик, выпечь при температуре 160°С до подрумянивания, охладить. Белую помаду подогреть до 50°С, влить клубничную настойку, перемешать. Полученной массой заглазировать шарики.

10*

### 358. ПИРОЖНОЕ ГРИЛЬЯЖНОЕ «ОСТРОВОК»

*Сахар — 320 г, орехи — 190 г, вода — 20 г, масло растительное для смазки стола — 5 г, фруктовое повидло — 40 г, сгущенное молоко — 60 г, яйца (желтки) — 3 шт., десертное вино — 30 г.*

Сахар увлажнить водой, расплавить, все время помешивая, всыпать измельченные орехи, перемешать до однородности, вылить на смазанный растительным маслом эмалированный поднос, разровнять. Из полуостывшей массы круглой выемкой вырезать заготовки величиной с пятикопеечную монету, охладить. Из обрезков приготовить грильяжную крупку (измельчить, протереть через сито).

Сгущенное молоко соединить с желтками и десертным вином, уварить до густоты. Грильяжные заготовки смазать вокруг подогретым повидлом, обсыпать грильяжной крупкой, сверху из корнетика отсадить в виде шапочки молочно-яичную массу.

### 359. ПИРОЖНОЕ ПЕСОЧНОЕ С БЕЗЕ

*Мука — 160 г, масло сливочное — 110 г, сахар — 180 г, сода — 1 г, ванилин — 1 г, яйца (белки) — 2 шт., лимонная кислота — 1 г.*

Приготовить песочное тесто из муки, масла, сахара (100 г), соды и ванилина (см. рецепт 1), раскатать в пласт толщиной 1—1,5 мм, гофрированной выемкой маленького диаметра вырезать тарталетки, уложить на металлический лист, выпечь при температуре 150—160°С до подрумянивания.

Из охлажденных белков, сахара (80 г) и лимонной кислоты взбить безе (см. рецепт 6), склеить им попарно тарталетки, сверху из пергаментного корнетика отсадить безе в виде шарика. Пирожные поместить в печь и, при низкой температуре выдержать до появления на поверхности безе колера.

### 360. ПИРОЖНОЕ ПЕСОЧНОЕ «СТАКАНЧИКИ»

*Мука — 200 г, сметана — 110 г, сахар — 80 г, сода — 1 г, апельсиновая цедра — 5 г, фруктовое повидло — 100 г, помада — 100 г, коньяк — 10 г.*

Из муки, сметаны, сахара, соды и апельсиновой цедры замесить песочное тесто, раскатать в пласт толщиной 15 мм, вырезать маленького диаметра «стаканчики», в середине сделать углубление, уложить на лист, выпечь при температуре 180°С. Охлажденные изделия заполнить фруктовым повидлом, соединенным с коньяком, залить подогретой до 50°С помадой.

## 361. ПИРОЖНОЕ «ЛЕБЕДИ»

*Мука — 200 г, маргарин — 100 г, яйца — 7 шт., соль — 3 г, вода — 170 г, масло сливочное — 100 г, сахарная пудра — 55 г, молоко сгущенное — 40 г, коньяк — 15 г, белая помада — 120 г.*

Приготовить заварное тесто из муки, маргарина, яиц, соли и воды (см. рецепт 3), выложить в кондитерский мешок с нарезной трубочкой диаметром отверстия 8 мм. На лист, смазанный растительным маслом, отсадить заготовки в виде лебедей на расстоянии 1—1,5 см друг от друга. Выпечь при температуре 180°С.

Из взбитого сливочного масла, сахарной пудры, сгущенного молока и коньяка приготовить крем. Посредством пергаментного корнетика заполнить заварные заготовки, заглазировать подогретой до 45°С белой помадой.

## 362. ПИРОЖНОЕ «ВИНОГРАД»

*Яйца (белки) — 3 шт., сахарная пудра — 120 г, лимонная кислота — 2, фруктовое повидло — 80 г, орехи— 40 г, коньяк — 5 г.*

Охлажденные белки взбить с сахарной пудрой, лимонной кислотой до образования стойкой массы (см. рецепт 6), выложить в кондитерской мешок с нарезной трубочкой диаметром отверстия 8 мм. На лист, смазанный жиром и подпыленный мукой, отсадить заготовки в виде маленькой грозди винограда, высушить в печи при низкой температуре. Фруктовое повидло, подсушенные и измельченные орехи и коньяк соединить, вымешать массу до однородности, склеить ею попарно заготовки.

## 363. ПИРОЖНОЕ СЛОЕНОЕ «СЕРДЕЧКИ»

*Мука — 200 г, масло сливочное — 100 г, соль — 2 г, эссенция уксусная — 2 г, яйца — 2 шт., вода — 80 г, сахар — 40 г, орехи — 40 г, коньяк — 5 г.*

Приготовить слоеное тесто из муки, масла, соли, эссенции, яйца (1 шт.) и воды (см. рецепт 2), охладить, раскатать в пласт толщиной 1—1,5 мм, металлической выемкой в виде сердечка вырезать заготовки, уложить на лист, смазать взбитым яйцом, выпечь при температуре 240—250°С. С помощью корнетика покрыть «сердечки» ореховой массой, приготовленной из белка, взбитого с сахаром, подсушенных измельченных орехов и коньяка.

## 364. ПИРОЖНОЕ «ЛАКОМКА»

*Мука — 220 г, маргарин — 100 г, яйца — 7 шт., соль — 3 г, вода — 190 г, земляничный сок — 150 г, ягоды земляники — 120 г, молоко сгущенное — 90 г, земляничное варенье — 90 г, земляничная наливка — 20 г.*

Заварное тесто (см. рецепт 3) выложить в кондитерский мешок с гладкой трубочкой с диаметром отверстия 8 мм, на лист, смазанный растительным маслом, отсадить небольшие шарики. Выпечь при температуре 180°С, охладить, разрезать пополам, пропитать земляничным соком. Из сгущенного молока, земляничного варенья, наливки приготовить начинку, с помощью корнетика заполнить заварные чашечки, сверху положить свежую ягоду земляники или землянику в сахаре.

## 365. ПИРОЖНОЕ «ЧЕРЕШЕНКА»

*Яйца (белки) — 4 шт., сахарная пудра — 150 г, лимонная кислота — 2 г, ванилин — 1 г, черешни черные — 30—35 шт., мед — 100 г, черешневая настойка — 2 г, шоколад — 70 г.*

Из белков, сахарной пудры, лимонной кислоты и ванилина приготовить воздушное тесто (см. рецепт 6), выложить в кондитерский мешок с нарезной трубочкой диаметром отверстия 8 мм, на лист, смазанный жиром и

подпыленный мукой, отсадить бушетки величиной с трехкопеечную монету, высушить при температуре 90—100°С в течение 1—1,5 часа. Безейные бушетки осторожно проломить сверху.

Черешни промыть, удалить косточки, заполнить их массой из меда и черешневой настойки, уложить на бушетки в подготовленное гнездо, вокруг украсить растопленным шоколадом.

### 366. ПИРОЖНОЕ «ЛЮКС»

*Ореховая мука — 320 г, мед — 50 г, яйца — 3 шт., лимонная цедра — 5 г, сливки — 100 г, шоколад — 80 г, сок одного лимона.*

Из ореховой муки, меда, яиц (2 шт.), лимонной цедры замесить тесто, раскатать в пласт толщиной 1,5 см. Гофрированной выемкой вырезать заготовки размером с трехкопеечную монету, выпечь. Охлажденные сливки взбить с желтком, соком лимона, мелко натертым шоколадом. Взбитую массу отсадить в виде шара на ореховые тарталетки.

### 367. ПИРОЖНОЕ «ПАРИЖАНКА»

*Для песочного теста: мука — 455 г, масло сливочное — 260 г, сахар — 360 г, сода — 2 г, соль — 1 г, ромовая эссенция — 2 г.*

*Для заварного теста: мука — 320 г, маргарин — 160 г, яйца — 11 шт., соль — 3 г, вода — 290 г.*

*Для пропитки: мускатное крепкое вино — 25 г, клубничная настойка — 60 г, вино «Нектар» — 10 г, лимонная настойка — 50 г, вино «Букет Молдавии» — 20 г, малиновая настойка — 60 г, вино «Утренняя роса» — 50 г.*

*Для глазирования: шоколад — 100 г, белая помада — 210 г.*

*Для украшения: клубника в сахаре — 180 г.*

Из муки, масла, сахара, соды, соли и ромовой эссенции приготовить песочное тесто (см. рецепт 1), раскатать в пласт толщиной 2 мм, гофрированной выемкой вырезать небольшие тарталетки, уложить на лист, выпечь при температуре 220—230°С. Охлажденные тарталетки покрыть растопленным шоколадом.

Приготовить заварное тесто (см. рецепт 3), выложить в кондитерский мешок с гладкой трубочкой, отсадить шарики величиной с черешню, на лист, смазанный жиром, выпечь при температуре 180—200°С. Готовые шарики пропитать смесью из ароматных вин и настоек, дать обсохнуть, покрыть белой помадой, подогретой до 45°С, уложить по краям шоколадной тарталетки, в центре положить клубнику в сахаре.

### 368. ПИРОЖНОЕ СЛОЕНОЕ С МЕРЕНГАМИ

*Мука — 350 г, маргарин — 210 г, яйца — 2 шт., соль — 3 г, эссенция уксусная — 2 г, вода — 150 г, яйца (белки) — 2 шт., сахар — 90 г, лимонная кислота — 1 г, масло сливочное — 125 г, сахарная пудра — 70 г, молоко сгущенное — 50 г, коньяк — 2 г, ванилин — 1 г.*

Из муки, маргарина, яиц, соли, уксусной эссенции и воды приготовить слоеное тесто (см. рецепт 2), раскатать в пласт толщиной 1,5—2 мм, перенести на лист, ножом сделать насечки, выпечь при температуре 260°С. Охлажденный пласт разрезать на квадратики.

Взбить безе из белков, сахара, лимонной кислоты (см. рецепт 6), выложить в мешок с нарезной трубочкой, на лист, смазанный жиром и подпыленной мукой, отсадить маленькие меренги, выпечь при температуре 90—100°С в течение 1 часа. Слоеные квадратики покрыть масляным кремом из взбитого масла, сахарной пудры, сгущенного молока, коньяка и ванилина, сверху положить меренги.

### 369. ПИРОЖНОЕ «ЦЫГАНКА»

*Мука — 280 г, масло сливочное — 200 г, сахар — 200 г, лимонная цедра — 5 г, сода — 2 г, какао — 80 г, шоколадная помада — 100 г, мед — 90 г, черная черешня — 170 г.*

Муку соединить со взбитым маслом, сахаром, содой, лимонной цедрой и какао, замесить песочное тесто (см. рецепт 1), раскатать в пласт толщиной 2—3 мм, выемкой в виде сердечка вырезать заготовки, уложить на лист, выпечь при температуре 220°С. Остывшие сердеч-

ки покрыть подогретой до 45°С шоколадной помадой, охладить, смазать медом, сверху положить заглазированные в меде черные черешни.

## 370. ПИРОЖНОЕ «СНЕЖНАЯ РОЗА»

*Мука — 300 г, сливочное масло — 95 г, сахар — 90 г, сода — 1 г, сок одного лимона, яйца (белки) — 3 шт., сахар — 120 г, лимонная кислота — 2 г, фруктовое повидло — 70 г.*

Замесить песочное тесто (см. рецепт 1), раскатать в пласт толщиной 1 мм, гофрированной выемкой размером с пятикопеечную монету вырезать тарталетки, уложить на металлический лист, выпечь при температуре 200°С.

Охлажденные белки взбить с сахаром, лимонной кислотой (см. рецепт 6). На кусочках бисквита, наколотых на двухрожковую вилочку, свернуть розы из безе, уложить на смазанный жиром и подпыленный мукой лист, выпечь при температуре 90—110°С в течение 1—1,5 часа. Безейные розы положить на смазанные фруктовым повидлом тарталетки.

## 371. ПИРОЖНОЕ «СВАДЕБНЫЕ КОРЗИНОЧКИ»

*Яйца (белки) — 5 шт., сахар — 160 г, лимонная кислота — 2 г, вишневый сироп — 120 г, шоколад — 100 г, сливки — 200 г, земляника в сахаре — 100 г, ореховая крупка — 50 г, сахарная пудра — 50 г.*

Охлажденные белки (4 шт.) взбить с сахаром и лимонной кислотой (см. рецепт 6). Вишневый сироп довести до температуры 125—130°С и тоненькой струйкой влить в безе, не переставая взбивать. Заваренное безе из кондитерского мешка с нарезной трубочкой выпустить в маленькие формочки-корзиночки, предварительно смазанные растительным маслом и посыпанные ореховой крупкой, поместить в печь при температуре 90—110°С на 1—1,5 часа. Осторожно извлечь безейные корзиночки из форм, снизу заглазировать растопленным шоколадом. Охлажденные сливки взбить с белком (1 шт.) сначала медленно, затем темп взбивания уве-

личить. Когда масса будет устойчивой, всыпать просеянную сахарную пудру и осторожно перемешать до однородности. Воздушную массу выложить в кондитерский мешок с нарезной трубочкой, отсадить на корзиночки в виде конуса высотой 3 см. На вершине конуса осторожно установить ягоду земляники (клубники, малины). Хранить корзинки со взбитыми сливками при температуре не выше 4°С.

## 372. ПИРОЖНОЕ ЯГОДНОЕ

*Ореховая крупка — 80 г, помады — 100 г, мед — 150 г, ягоды клубники, земляники, малины в сахаре — 220 г, сахарная пудра — 25 г.*

Помаду слегка подогреть, соединить с ореховой крупкой, вымешать, на подпудренном столе раскатать в пласт толщиной 2 мм. Маленькой гофрированной выемкой вырезать лепешки, смазать медом. Ягоды заглазировать подогретым медом, установить ярусами на ореховой лепешке, залить оставшимся медом.

## 373. ПИРОЖНОЕ ОРЕХОВОЕ «ФАНТАЗИЯ»

*Помада — 350 г, ядра грецких орехов — 170 г, мед — 80 г, яйца (белки) — 2 шт., сахар — 80 г, лимонная кислота — 1 г, шоколад — 60 г.*

Из размятой белой помады сформовать небольшие конусы, вершину слегка приплюснуть. Поджаренные до золотисто-румяного цвета ядра опустить часть в мед, часть — в растопленный шоколад, приклеить к конусам. Из охлажденных белков, сахара и лимонной кислоты взбить безе (см. рецепт 6), из корнетика отсадить в виде спирали на конусы поверх ядер. На вершине установить заглазированные шоколадом ядра.

## 374. ПИРОЖНОЕ БИСКВИТНОЕ С ОРЕХАМИ

*Мука — 300 г, сахар — 370 г, яйца — 14 шт., крахмал — 25 г, орехи — 70 г, мед — 260 г, трюфельная крупка — 100 г.*

Из муки, сахара, яиц, крахмала, измельченных оре-

хов взбить бисквитное тесто (см. рецепт 5), выложить в бортовой лист, застеленный бумагой, выровнять, выпечь при температуре 210—220°С. После 24-часовой выдержки пласт пропитать подогретым медом, посыпать трюфельной крупкой, разрезать на маленькие квадратики.

### 375. ПИРОЖНОЕ БУШЕ С ПОМАДОЙ И ШОКОЛАДОМ

*Мука — 200 г, масло сливочное — 120, сахар — 150 г, сода — 1 г, яйца (белки) — 2 шт., сахар — 90 г, лимонная кислота — 1 г, помада белая — 50 г, шоколад — 50 г, фруктовое повидло — 100 г, сахарная пудра — 50 г.*

Приготовить песочное тесто из муки, масла, сахара, соды (см. рецепт 1), раскатать в пласт толщиной 1—1,5 мм, круглой гофрированной выемкой вырезать тарталетки, уложить на лист, выпечь при температуре 210—220°С.

Охлажденные белки соединить с сахаром и лимонной кислотой, взбить безе (см. рецепт 6), выложить в кондитерский мешок с нарезной трубочкой, отсадить бушетки величиной с грецкий орех на лист, смазанный жиром и подпыленный мукой, выпечь при температуре 90—100°С в течение 1 часа.

Фруктовым повидлом, уваренным с сахарной пудрой, покрыть тарталетки, с обеих сторон приклеить по бушетке: одну заглазированную — подогретой до 50°С белой помадой, другую — расплавленным шоколадом.

### 376. ПИРОЖНОЕ «КОРЗИНКА С РОЗАМИ»

*Мука — 300 г, масло сливочное — 150 г, 1 яйцо, сахар — 200 г, сода — 1 г.*

*Для безе: яйца (белки) — 2 шт., сахар — 80 г, лимонная кислота — 1 г, вишневый сок — 25 г.*

*Для начинки: орехи — 80 г, фруктовое повидло — 60 г.*

Приготовить песочное тесто (см. рецепт 1) из муки, масла, яйца, сахара и соды, охладить, выложить в маленькие металлические формочки, выпечь. Готовые корзинки заполнить начинкой из орехов и повидла, сверху положить свернутые из безе розы, подкрашенные вишневым соком.

## 377. ПИРОЖНОЕ «КОЛОС»

*Мука — 200 г, маргарин — 100 г, яйца — 7 шт., соль — 2 г, вода — 180 г, фруктовое повидло — 100 г, шоколад — 100 г.*

Из муки, маргарина, яиц, соли и воды приготовить заварное тесто (см. рецепт 3), выложить в кондитерский мешок с гладкой трубочкой маленького диаметра. На лист, смазанный жиром, отсадить заготовки в виде колоса, выпечь при температуре 180—200°С. Испеченные «колоски» склеить попарно фруктовым повидлом, украсить растопленным шоколадом.

## 378. ПИРОЖНОЕ «БИСКВИТНЫЙ РУЛЕТИК»

*Мука — 200 г, сахар — 200 г, яйца — 9 шт., эссенция фруктовая — 2 г, фруктовое повидло — 100 г, шоколад — 80 г, помада — 100 г.*

Взбить бисквитное тесто (см. рецепт 5) из муки, сахара, яиц и эссенции, размазать ровным слоем на лист, застеленный бумагой, выпечь при температуре 200—210°С. Теплый пласт покрыть смесью из фруктового повидла и мелко натертого шоколада, свернуть в рулет, охладить, заглазировать подогретой белой помадой, нарезать на небольшие пирожные.

## 379. ПИРОЖНОЕ БИСКВИТНОЕ С БЕЗЕ

*Мука — 220 г, сахар — 250 г, яйца — 10 шт., фруктовая эссенция — 1 г, мед — 100 г, орехи грецкие — 60 г.*

*Для безе: яйца (белки) — 2 шт., сахар — 90 г, лимонная кислота — 1 г, какао — 20 г, сахарная пудра — 40 г.*

Приготовить бисквитное тесто из муки, сахара, яиц, эссенции (см. рецепт 5), размазать ровным слоем на лист, застеленный бумагой, выпечь при температуре 200—210°С. Готовый бисквит покрыть массой из меда и измельченных орехов, на краю пласта положить безейную палочку, свернуть в рулет, разрезать на маленькие пирожные, припудрить. Безейную палочку приготовить из белка, сахара, лимонной кислоты и какао (см. рецепт 6).

## 380. ПИРОЖНОЕ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

*Для песочного теста: мука — 270 г, маргарин — 200 г, сахар — 180 г, орехи — 60 г.*

*Для начинки: бисквитная крошка — 50 г, сгущенное молоко — 30 г, коньяк — 5 г.*

*Для украшения: ядра грецких орехов — 150 г, шоколадная помада — 100 г.*

Из муки, маргарина, сахара, измельченных орехов приготовить песочное тесто (см. рецепт 1), выложить в небольшие металлические формочки, испечь. Готовые корзиночки заполнить массой из бисквитной крошки, сгущенного молока и коньяка. Сверху положить целые ядра грецких орехов, предварительно поджаренные до золотисто-румяного цвета, заглазировать подогретой до 50°С шоколадной помадой.

# ПИРОЖКИ

Сладкие пирожки делаются из различного теста и с разными начинками (из овощей, варенья, повидла, джема, орехов, мака и др.).

## 381. ПИРОЖКИ С МЕДОМ И ОРЕХАМИ

*Мука — 500 г, вода — 270 г, соль — 3—5 г, яйца — 2 шт., мед — 150 г, орехи — 300 г, сахарная пудра — 30 г, масло растительное — 1 л.*

Из муки, воды, яиц (1 шт.) и соли замесить тесто, раскатать в пласт толщиной 3—4 мм, вырезать кружочки, края смазать взбитым яйцом.

Орехи поджарить, пропустить через мясорубку, соединить с медом. На каждый кружочек положить начинку, края защипать, опустить в кипящее масло, поджарить со всех сторон до золотисто-румяного цвета. Готовые пирожки посыпать сахарной пудрой.

## 382. ПИРОЖКИ С ВИШНЕЙ И МАЛИНОЙ

*Мука — 320 г, маргарин — 180 г, сахар — 200 г, сода — 1 г, вишни — 100 г, малина — 100 г, 1 яйцо, сахарная пудра — 30 г.*

Приготовить песочное тесто из муки, маргарина, сахара и соды (см. рецепт 1), раскатать в пласт толщиной 1,5 мм, вырезать треугольнички, края смазать взбитым яйцом. На каждый треугольник положить начинку из вишни и малины, края защипать, уложить на лист, выпечь при температуре 220—230°С. Готовые пирожки посыпать сахарной пудрой.

## 383. ПИРОЖКИ С ВАРЕНЬЕМ И ОРЕХАМИ

*Мука — 220 г, маргарин — 170 г, сахар — 130 г, сода — 1 г, фруктовое варенье — 80 г, орехи — 50 г, лимонные цукаты — 15 г, 1 яйцо, сахарная пудра — 20 г.*

Из муки, маргарина, сахара, соды приготовить песочное тесто (см. рецепт 1), раскатать в тонкий пласт, вырезать круглые заготовки, края смазать взбитым яйцом, в середину положить начинку из фруктового варенья, измельченных орехов и цукатов, края защипать. Выпечь при температуре 230°С. Готовые пирожки припудрить.

## 384. ПИРОЖКИ С АЙВОЙ И ЗЕМЛЯНИКОЙ

*Мука — 250 г, сметана — 150 г, сахар — 100 г, айва — 100 г, земляника — 90 г, мед — 100 г, лимонная цедра — 10 г, 1 яйцо.*

Айву помыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать на мелкие кусочки, отварить в меде. Вареную айву соединить с подготовленной земляникой.

Приготовить песочное тесто из муки, сметаны, сахара (см. рецепт 1), раскатать в тонкий пласт, разрезать на квадратики, края смазать взбитой яичной массой. На каждый квадратик положить начинку из айвы и земляники, края защипать. Выпечь при температуре 200°С. Готовые пирожки смазать оставшимся медом и посыпать лимонной цедрой.

## 385. ПИРОЖКИ С КЛУБНИКОЙ

*Мука — 200 г, маргарин — 150 г, 1 яйцо, соль — 2 г, вода — 100 г, кислота лимонная — 2 г, клубника — 100 г, сахар — 60 г, помада красная — 40 г.*

Приготовить слоеное тесто из муки, маргарина, яиц, соли, кислоты и воды (см. рецепт 2). Охлажденное тесто раскатать в пласт толщиной 1 мм, вырезать металлической гофрированной выемкой небольшие кружочки, края смазать взбитым яйцом, на середину насыпать немного сахару, положить подготовленную клубнику, края защипать, смазать яйцом, уложить на лист.

Выпечь при температуре 250°С. Остывшие пирожки украсить красной помадой в виде маленьких клубничек.

### 386. ПИРОЖКИ С ВИШНЕВЫМ ВАРЕНЬЕМ

*Мука — 270 г, маргарин — 160 г, 1 яйцо, сода — 1 г, сахар — 120 г, варенье из вишен — 200 г, орехи — 30 г, фруктовое повидло — 15 г.*

Замесить песочное тесто из муки, маргарина, яиц, сахара, соды (см. рецепт 1). Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 1,5 мм, нарезать на небольшие треугольнички, в центр положить варенье из вишен, края защипать. Пирожки уложить на лист, выпечь при температуре 210—220°С, смазать подогретым фруктовым повидлом, посыпать измельченными поджаренными орехами.

### 387. ПИРОЖКИ С ИЗЮМОМ

*Мука — 250 г, сметана или жирный кефир — 120 г, 1 яйцо, сахар — 100 г, изюм — 100 г, молоко цельное — 80 г, мед — 80 г, сахарная пудра — 25 г.*

Изюм перебрать, хорошо промыть, опустить в кипящий молочно-медовый сироп, выдержать 5—10 минут, снять с огня и оставить в теплом месте на 1,5—2 часа.

Из муки, сметаны, яйца, сахара приготовить песочное тесто (см. рецепт 1), раскатать в пласт толщиной 1 мм, гофрированной выемкой вырезать кружочки. На каждый кружочек положить набухшие зерна изюма, край защипать, уложить на лист, выпечь при температуре 180—200°С. Готовые пирожки посыпать сахарной пудрой.

### 388. ПИРОЖКИ С ВАРЕНЬЕМ ИЗ РОЗ

*Мука — 300 г, масло сливочное — 150 г, яйца — 3 шт., сахар — 180 г, сода — 1 г, варенье из роз — 100 г, сахарная пудра — 40 г.*

Из муки, масла, яиц (2 шт.), сахара и соды приготовить песочное тесто (см. рецепт 1), раскатать в пласт толщиной 1 мм, вырезать заготовки в виде листика, края смазать взбитым яйцом, положить варенье из роз,

сверху прикрыть таким же листиком из теста, края склеить. Ножом на поверхности сделать прожилки, уложить пирожки на лист, выпечь при температуре 200°С, припудрить.

### 389. ПИРОЖКИ С ВАРЕНЬЕМ ИЗ АРБУЗНОЙ КОРКИ

*Мука — 320 г, масло сливочное — 100 г, сметана — 120 г, сахар — 200 г, сода — 1—2 г, варенье из арбузной корки — 250 г, фруктовое повидло — 70 г, орехи — 80 г.*

Муку, масло, сметану, сахар и соду соединить, замесить песочное тесто (см. рецепт 1), раскатать в пласт толщиной 1 мм, разрезать на 2 равные части. На одну из них уложить симметричными рядами начинку из мелко насеченной арбузной корки, сверху накрыть второй частью и с помощью выемки или стакана выдавить пирожки. Выпечь при температуре 180°С, смазать подогретым повидлом и обкатать в измельченных поджаренных орехах.

### 390. ПИРОЖКИ С ВАРЕНЬЕМ ИЗ ПЕРСИКОВ

*Мука — 210 г, сливки — 100 г, 1 яйцо, сахар — 100 г, мед — 30 г, лимонная цедра — 15 г, варенье из персиков — 250 г.*

Приготовить из муки, сливок, яйца, сахара песочное тесто (см. рецепт 1), раскатать в пласт толщиной 1 мм. Гофрированной выемкой вырезать кружочки, на середину положить персик (или часть), края защипать, уложить на лист, выпечь при температуре 160—180°С. Готовые пирожки смазать медом, посыпать лимонной цедрой.

# СТРУДЕЛИ

Вкусные струдели можно приготовить из песочного и слоеного теста. Начинку для них готовят из овощей, фруктов, ягод.

## 391. СТРУДЕЛЬ СО СВЕКЛОЙ И МАЛИНОЙ

*Мука — 310 г, сметана — 100 г, кефир — 80 г, сахар — 190 г, свекла — 110 г, малина — 80 г, сахарная пудра — 30 г.*

Замесить песочное тесто из муки, сметаны, кефира, сахара (см. рецепт 1), раскатать в прямоугольный пласт. Из вареной натертой свеклы и малины приготовить начинку, уложить ее равномерным слоем на пласт, свернуть рулетом, уложить швом вниз на лист, выпечь при температуре 180—200°С. Охлажденный струдель припудрить.

## 392. СТРУДЕЛЬ С ЯБЛОКАМИ И МОРКОВЬЮ

*Мука — 250 г, маргарин — 190 г, 1 яйцо, соль — 2 г, кислота лимонная — 4 г, вода — 100 г, яблоки — 120 г, морковь — 100 г, мед — 200 г, орехи — 80 г.*

Яблоки и морковь помыть, из яблок удалить сердцевину. Подготовленные яблоки и морковь протереть через терку или нарезать на мелкие кусочки.

Приготовить слоеное тесто из муки, маргарина, яиц, лимонной кислоты, соли и воды (см. рецепт 2). Охлажденное тесто раскатать в пласт толщиной 1—1,5 мм, обильно смазать медом, сверху равномерным слоем положить начинку из яблок и моркови, осторожно свернуть. Струдель смазать подогретым медом, уложить на бортовой лист, смазанный растительным маслом, выпечь при температуре 240—260°С. Готовый струдель слегка смазать медом, посыпать поджаренными и измельченными орехами.

## 393. СТРУДЕЛЬ С ОРЕХАМИ И АЙВОВЫМ ПОВИДЛОМ

*Мука — 240 г, сахар — 240 г, яйца — 9 шт., эссенция фруктовая — 1 г, орехи — 100 г, айвовое повидло — 200 г, лимонная цедра — 2 г, сахарная пудра — 40 г.*

Из муки, сахара, яиц, фруктовой эссенции приготовить бисквитное тесто (см. рецепт 5), размазать в тонкий пласт на лист, застеленный бумагой, выпечь при температуре 200—210°С. Айвовое повидло соединить с измельченными орехами, уварить до густоты, затем протереть через густое сито. Однородную массу соединить с лимонной цедрой, вымешать, покрыть равномерным слоем теплый бисквитный пласт, свернуть, придав форму струделя, посыпать сахарной пудрой.

## 394. СТРУДЕЛЬ С ИЗЮМОМ И СЛИВОВЫМ ПОВИДЛОМ

*Мука — 300 г, маргарин — 50 г, сметана — 150 г, сахар — 180 г, эссенция фруктовая — 1 г, изюм — 120 г, повидло — 200 г, мед — 50 г.*

Мелко насеченный или пропущенный через мясорубку изюм (100 г) соединить с повидлом (180 г), медом, уварить до загустения.

Из муки, маргарина, сметаны, сахара, фруктовой эссенции приготовить песочное тесто (см. рецепт 1), раскатать в прямоугольный пласт толщиной 1,5—2 мм, сверху положить равномерным слоем начинку, свернуть. Струдель уложить на лист, выпечь при температуре 180—200°С, смазать оставшимся повидлом, посыпать (в виде спирали) изюмом.

## 395. СТРУДЕЛЬ С ТЫКВОЙ, ОРЕХОМ И МЕДОМ

*Мука — 280 г, сметана или сливки — 150 г, 1 яйцо, сахар — 150 г, лимонная цедра — 2 г, тыква — 100 г, орехи — 50 г, мед — 60 г, сахарная пудра — 25 г.*

Приготовить песочное тесто из муки, сметаны, яиц, сахара, лимонной цедры (см. рецепт 1), раскатать в прямоугольный пласт толщиной 1,5—2 мм. Тыкву очистить, удалить семена, протереть через терку, соединить с измельченными орехами и медом, растереть деревян-

ной лопаткой до образования однородной массы, уварить до густоты. Готовую начинку положить на песочный пласт, свернуть, придав форму струделя, уложить на лист, выпечь при температуре 220—230°С. Выпеченный струдель посыпать сахарной пудрой.

### 396. СТРУДЕЛЬ С МАКОМ И МЕДОМ

*Мука — 250 г, сметана — 180 г, сахар — 150 г, мак — 80 г, мед — 50 г, какао — 15 г, 1 яйцо, апельсиновая цедра — 2 г.*

Сахар растереть со сметаной до растворения кристаллов, ввести какао, перемешанное с мукой, апельсиновую цедру, затем уваренный и пропущенный через мясорубку мак, мед, все вымешать до однородности. Замешанное тесто скатать в жгут, придать форму струделя, смазать взбитым яйцом, уложить на лист, выпечь при температуре 210—220°С.

### 397. СТРУДЕЛЬ С ГРУШАМИ И ТВОРОГОМ

*Мука — 350 г, масло сливочное или маргарин — 280 г, яйца — 2 шт., соль — 2 г, кислота лимонная — 4 г, вода — 200 г, груши — 150 г, творог — 100 г, мед — 200 г, лимонная цедра — 10 г.*

Из муки, масла, яиц, соли, кислоты и воды замесить слоеное тесто (см. рецепт 2). Груши помыть, удалить семенную коробочку, протереть на терке, соединить с протертым творогом, добавить мед (150 г), вымешать до образования однородной массы, уварить до густоты. Охлажденное слоеное тесто раскатать в прямоугольный пласт толщиной 1,5 мм, сверху равномерным слоем положить начинку из груш и творога, свернуть. Струдель уложить на лист, выпечь при температуре 250°С, смазать оставшимся медом и посыпать лимонной цедрой.

### 398. СТРУДЕЛЬ С АБРИКОСАМИ

*Мука — 300 г, жирный кефир — 150 г, яйца — 2 шт., сахар — 150 г, абрикосы (без косточек) — 200 г, мед — 60 г.*

Приготовить песочное тесто из муки, кефира, яиц, сахара (см. рецепт 1). Абрикосы помыть, удалить косточки, извлечь из них ядра, поджарить, измельчить. Подготовленные абрикосы соединить с медом (50 г), уварить до загустения. Песочное тесто раскатать в прямоугольный пласт толщиной 1,5—2 мм, сверху положить слой абрикосовой начинки, свернуть в струдель, уложить на лист, слегка смазанный жиром, выпечь при температуре 180—200°С. Готовый струдель смазать медом и посыпать измельченными ядрами абрикосов.

## 399. СТРУДЕЛЬ С ШЕЛКОЗИЦЕЙ

*Мука — 230 г, сахар — 250 г, яйца — 9 шт., эссенция фруктовая — 2 г, шелковица — 200 г, мед — 60 г, шоколад — 50 г.*

Из муки, сахара, яиц, эссенции приготовить бисквитное тесто (см. рецепт 5), размазать тонким слоем на лист, застеленный бумагой, выпечь при температуре 200—210°С.

Шелковицу помыть, дать стечь воде, размять, соединить с медом, уварить на небольшом огне.

Выпеченный теплый бисквитный пласт покрыть шелковичной массой, свернуть, придав форму струделя, украсить с помощью пергаментного корнетика растопленным шоколадом.

## 400. СТРУДЕЛЬ СО СМОРОДИНОЙ

*Мука — 250 г, сливки — 180 г, сахар — 100 г, фруктовая эссенция — 1 г, смородина — 200 г, мед — 80 г, помада белая — 30 г.*

Ягоды смородины перебрать, промыть, дать стечь воде, пропустить через мясорубку, соединить с медом.

Приготовить песочное тесто из муки, сливок, сахара, фруктовой эссенции (см. рецепт 1), раскатать в прямоугольный пласт толщиной 1,5—2 мм, сверху равномерно положить начинку из смородины, свернуть. Струдель уложить на лист, выпечь при температуре 200°С. Охлажденный струдель заглазировать подогретой до 45°С белой помадой.

## СОДЕРЖАНИЕ

## ПТИФУРНЫЕ ПИРОЖНЫЕ

## ПИРОЖКИ



## СТРУДЕЛИ

**Василий Павлович Олий**

**ЛАКОМКА**

ИБ № 426

Редактор В. Фрунзе. Художник Н. Тарасенко. Художественный редактор Л. Кирьяк. Технический редактор Г. Андреева. Корректоры Л. Грекул, Н. Свинкина.

Сдано в набор 21/VII 1977 г. Подписано к печати 2/I 1978 г. Формат 84×108¹/₃₂. Бумага тип. № 2. Печатных листов 9,24. Уч.-изд. листов 8,15. Тираж 100 000. Цена в переплете № 4 — 75 коп., в обложке — 65 коп. Зак. № 865.

Издательство «Картя Молдовеняскэ»
Кишинев, ул. Жуковского, 44.

Полиграфкомбинат Госкомиздата МССР, г. Кишинев, ул. Т. Чорбы, 32.

65 коп.

